Кухня века

Вильям Васильевич Похлебкин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Последняя, итоговая книга знаменитого кулинарного писателя Вильяма Васильевича Похлебкина, завершенная им за несколько дней до трагической гибели. Первое подробное исследование истории русской кухни в XX веке, дополненное главами об основных кухнях мира, кулинарными биографиями «великих едоков» столетия и титулованных поваров, а также о системах питания и эволюции кухонной утвари.

- Веселый стол
- Предисловие
- Возникновение кулинарного мастерства и его развитие в Европе, в России и Америке к началу XX века
- Глава 1. На пороге нового столетия. Кулинарное оформление новогодних торжеств
- Глава 2. Стол господствующих классов Европы, и кухня их обслуживающая. 1900—1904
  - Законодатели кулинарных канонов и кулинарной моды в начале XX века
  - Пища русских царей накануне краха царизма
  - «Тайны» французской кухни
  - «Русские блюда» французской кухни
    ■
- Глава 3. Питание в русской армии. 1905—1908
  - Армейское довольствие, организация питания и кухни в царской армии
  - Питание офицеров
  - Как питались на фронте в русско-японскую войну
  - Организация снабжения русской армии до XX в.
- Глава 4. «Серебряный век» русской и европейской кулинарии. Русское поварское искусство и развитие национальных кухонь других народов России. Русская кулинария вступает в соревнование с французской. 1903—1913
- Глава 5. Еда в годы Первой мировой войны. В тылу и на фронте накануне двух русских революций. 1914—1917
- Глава 6. Еда в эпоху революции и гражданской войны в России. 1917—1922
  -
  - Нехватка продовольствия к концу Первой мировой войны и введение пайков
  - Изменения в пайковой системе в 1920 г.

        - ■
        - ■ Академический паек эпохи военного коммунизма
    - ○ Кулинарные просчеты молодой Советской республики
    - ○ Голод 1920 г. Деятельность АРА и других заграничных «благотворителей»
    - ○ Деятельность Фритьофа Нансена по спасению населения России от голода
- Глава 7. Еда и организация частного и общественного кулинарного производства в годы НЭПа. 1922—1926
- Глава 8. Становление и развитие советской кухни. 1926—1941
    - ○
    - ○
        - ■ История распространения картофеля
        - ■ «Арагви»
        - ■ Установление «теоретических» основ советской кухни
        - ■ Мороженое в СССР — любимое и популярное народное лакомство
        - ■ Питание папанинцев (1937—1938 гг.)
- Глава 9. Западноевропейская кулинария между двумя мировыми войнами. 1919—1940
- Глава 10. Еда в годы Великой Отечественной войны. В тылу, на фронте, в оккупированной части страны и в блокадном Ленинграде. 1941—1945
    - ○
    - ○
        - ■ Кулеш
        - ■ Калитки
        - ■ Перечень растений
        - ■ Касторка и «касторка»
        - ■ Рационирование продовольствия
        - ■ О продовольственном снабжении Карельского фронта
- Глава 11. Еда в СССР после войны в период восстановления народного хозяйства. 1949—1954
    - ○ Продснабжение и советский общепит в первые послевоенные годы
    - ○ Советский общепит и попытки его реорганизации в первой половине 50-х годов
- Глава 12. Изменения в питании советского народа с середины 50-х до начала 70-х годов
    - ○ Улучшение продовольственной ситуации в стране в 1955—1961 гг.
    - ○ Укрепление позиций и развитие советского общепита

во второй половине 50-х годов и в 60-е годы
- Полента
  - Полента обычная, североитальянская
  - Полента пьемонтезе на молоке
  - Полента кончиа
- Пищевое обеспечение регионов в 60-х — начале 70-х годов
  - Центральный экономический район
  - Волго-Вятский район, Поволжье и Центрально-Черноземный район
  - Уральский регион и Западная Сибирь
  - Дальневосточный регион
  - Балтийское рыболовство и калининградская база рыбной промышленности
  - Украина

- Глава 13. Пищевые идеалы советского народа в 70-х и первой половине 80-х годов. Советская кухня времен «расцвета» и «застоя»
- Глава 14. Антиалкогольная кампания в период «перестройки». 1985—1991
- Глава 15. Западноевропейская и американская кулинария во второй половине XX в.
  - А. А. Генис. Американские точки общепита и приобретения продуктов
- Глава 16. «Кулинарная революция» 90-х годов и ее результаты. Хаос и плюрализм на пищевом рынке России, контрасты в еде и в кулинарных идеалах, формирование новых пищевых нравов. 1991—1999
  - Сокращение потребления продуктов питания и кулинарная неграмотность населения
    - Обычное ежедневное меню обследуемой пенсионерки
    - Праздничная «корзина» для застолья на шесть человек[45]
    - Российская пресса о кулинарных привычках и интересах западных знаменитостей
    - «Макдональдс» в США, в мире и в России
- Часть II

- От издательства
- Глава 1. Эволюция очага в XX в.
  - От русской печи к микроволновой кухне
    -
    - Русская печь
    - Дровяная плита западноевропейского типа, так называемая английская[46]
    - Примус
    - Керосинка
    - Керогаз
    - Газовая плита
    - Бытовая электроплитка
    - Электроплита
    - Электроплита с термостатом
    - Электрогриль
    - Скороварка
    - Тиховарка
    - Микроволновая печь
    - Сверхмикроволновая печь — «галопирующий гурман»
    - «Гиперион»
    - Микроволновая печь с компьютером
    - Хлебопечка
  - Кухонная утварь и оборудование в XX в.
- Глава 2. Крупнейшие кулинары XX в. Повара-композиторы, повара-виртуозы и повара-режиссеры
  -
  -
    -
      - Огюст Эскоффье
      - Курнонский
      - Ингеборг Сур-Майланд
      - Эйлер Йоргенсен
      - Джеймс Эндрю Бирд
      - Фернан Пуант
      - Поль Бокюс
      - Стево Карапанджа
      - Бритт Сандквист-Булин
      - Вернер Матт
      - Вальтер Глокер
      - Бернар Луазо
      - Роза Чуди
    - Франция
      - Проспер Монтанье
      - Роже Лаллеман
      - Раймонд Оливер

        - Жорж Жан Рене Гарен
    - Германия
        - Арне Крюгер
        - Ханс Амбрози
        - Вильгельм Ланге
    - Австрия
        - Эккарт Витцигманн
    - Швейцария
        - Цедрик Дюмон
    - Соединенные Штаты Америки
        - Ивэн Джонс
        - Вольфганг Пук
    - Англия
        - Майкл Бэтмен
        - Английские шеф-повара 90-х годов XX в.
    - Шотландия
    - Вершины, завоеванные... пустотой
    - Советский Союз
    - Современная кухонная бригада — большое буше
    - Национальные кулинарные академии и другие поварские организации
        -
        - Франция
        - Англия
        - Соединенные Штаты Америки
- Глава 3. Меню: их роль и значение в организации питания в XX в.
    - ○
    - ○ Примеры меню[49]
        -
        - Гостевые меню
- Глава 4. Национальные традиционные и ритуальные системы питания в странах Европы
    - ○ Кулинарные календари народов Европы и Азии
    - ○ Русский национальный и православный сезонный кулинарный календарь[51]
    - ○ Православная Пасха
        -
        - - Организация пасхального стола и порядок еды
            - Специфические пасхальные «принадлежности»
    - ○ Троица
    - ○ О постах в русской церкви

- Меню русского поминального стола, его традиции и особенности
- Календарь французских национальных и католических праздников, связанных с употреблением определенных народных блюд[53]
  -
  - Католическая Пасха
    -
    - Ритуальные изделия пасхального стола
    - Традиционные блюда пасхального стола
  - Католическое Рождество
    -
    - Сочельник
    - Рождественский ужин — «Ревейон»
- Национальные религиозные, исторические и бытовые праздники в Великобритании[54]
  -
  - Английский национальный кулинарный календарь
  - Английские праздники
  - Особые английские застолья, связанные с событиями в частной жизни англичан
  - Особые застолья и блюда, предусмотренные для охотничьих и рыболовных компаний
  - Рецепты блюд, приготовляемых в английские национальные праздники
    -
    - Ростбиф
    - Йоркширский пудинг
    - Английские «крестовые булочки» (Hot cross buns)
    - Пасхальный бисквит
    - Летний пудинг Иванова дня (фруктовый пирог, бездрожжевой)
  - Праздник жатвы (урожая) Harvest Home
    - Плумпудинг
    - Имбирное пиво для теннисистов
    - «Оксфордские сосиски»
  - Английские охотничьи праздничные блюда
    - Заяц в горшочке
    - Фазан жареный
    - Охотничье карри из пернатой дичи (Game curry)
  - Фруктовые приправы к английским охотничьим

блюдам из дичи
- Желе из рябины
- Желе из красной смородины — к мясу, птице
- Печеные яблоки по-английски

○ Шотландские праздники
-
-
  - Паштет из кипперсов
  - Атолл Броуз
  - Кокки-лики (куриный бульон с луком-пореем)
  - Хаггис
  - Торт «Пьяный лорд»
  - Пирожки с курятиной
  - Паштет из отварной говядины
  - Торт «Канунник»
  - Крем с ликером Драмбьюи
  - Заячий суп
  - Яблочный фраши
  - Жареная индейка с начинкой из каштанов
  - Рассыпчатые сладкие пирожки

○ Традиционный стол в религиозные и национальные праздники в евангелических странах Европы
-
- Рождество
- Новый год
- Пасха
- Вальборг (Вальпургиева ночь)
- Троица («Пятидесятница»)
- Юханов день — День Иоанна Крестителя
- Раковый праздник
- Праздник кислой салаки

• Глава 5. Национальные традиционные и ритуальные системы питания в странах Востока

○ Еврейский национально-религиозный кулинарный календарь
-
- Еврейский календарь с указанием праздников
- Рецепты ритуальных блюд в субботу
  - Хала
  - Чолнт
- Специфические рецепты некоторых ритуальных блюд для определенных праздников
  - Озней Аман (Уши Амана)

        - Латкес (оладьи)
        - Морковный кондитерский цимес (золотой)
        - Заварное печенье «Лейкех»
        - Тейглах
    - Еврейская Пасха — Песах
        -
- Исламские праздники и кухня мусульманских народов
    -
    - Мусульманский календарь с указанием исламских праздников
- Буддийский календарь и буддийские религиозные праздники
    -
    - Календарь буддийских праздников
- Китайские национальные традиционные праздники
    -
    - Обязательные блюда китайской кухни
        -
    - Типичные гарниры китайской кухни
        -
    - Блюда из мяса, рыбы и птицы
        -
- Национальные и пищевые традиции японцев по праздничным дням
- Национальная корейская кухня
    -
    - Праздник первого года ребенка
    - Праздник 60-летия, или 60-летний юбилей
    - Свадебный праздник и свадебное застолье
    - Поминки
- Ритуальная еда кришнаитов

- Глава 6. Знаменитые едоки
    - Как питались известные люди XX в.
    - История питания Ленина
    - Что ел Иосиф Сталин
    - Леонид Брежнев как жизнелюб
    - Кулинарные нравы и привычки Бориса Ельцина
    - Кулинарный плюрализм политической, экономической и творческой элиты в 90-х годах XX в.
- Глава 7. Хлеб к исходу XX в.
- Глава 8. О пище будущего
- notes
    - 1
    - 2

- ○ 3
- ○ 4
- ○ 5
- ○ 6
- ○ 7
- ○ 8
- ○ 9
- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26
- ○ 27
- ○ 28
- ○ 29
- ○ 30
- ○ 31
- ○ 32
- ○ 33
- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46

- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60

Веселый стол

Автор вступительной статьи — Петр Вайль

Согласно одной из легенд о Похлебкине, писать о кухне он стал после того, как был изгнан из научно-исследовательского института, где работал по своей основной специальности — скандинавской истории, за то, что дал пощечину хаму-начальнику. Совершенно неважно, правда ли это. Важно, что личность автора кулинарных колонок в «Неделе», а потом и множества книг, требовала героического ореола. Похлебкин и был одним из культурных героев советской эпохи.

Он стал первопроходцем и первооткрывателем для поколений, выросших на суконных сталинско-микояновских текстах: «Питание является одним из основных условий существования человека», почитавших Молоховец музейным экспонатом. Похлебкин умело и увлекательно усаживает за свой «веселый стол» — так называется, как мы узнали из его словаря, вечер на другой день после свадьбы, когда за столом только близкие. В данном случае близкие — те, кого не поразила (из того же словаря) «бридость, или асперация — отсутствие кулинарного вкуса, равнозначное понятию отсутствия слуха у музыканта». Каково сопоставление! Особенно на испорченный слух тех, кто по-российски делит искусства на высокие и низкие, оттопырив губу, не ведающую настоящей радости еды и питья.

По литературному темпераменту Похлебкин — природный просветитель. Он ведь не просто, например, учит готовить рыбу, но и объясняет, почему рыбная кухня пришла в упадок в современной России, свелась к мороженому филе в прогорклом масле. Он растолковывает, что пряности, которыми так бездумно пренебрегают в отечестве, — не роскошь, а средство достижения высот гастрономического мастерства. Он убеждает и переубеждает.

Главное, он учит не столько правильно готовить, не столько вкусно есть, сколько — вкусно и правильно жить. Его сочинения расширяют уродливо суженное понятие культуры, непринужденно и наглядно ставя кулинарное искусство на его подлинное место рядом со всеми каноническими видами творчества. Иногда Похлебкин настаивает на этом впрямую — как в книге о том, что ели и пили персонажи русской классической драматургии, от Фонвизина до Чехова. Как всегда в похлебкинских книгах, концепции основаны на точных подсчетах,

и мы узнаем, что абсолютный чемпион — Островский: 99 кушаний и 54 напитка фигурируют в его драмах и комедиях.

Как приходилось унижаться поэту кухни Похлебкину, долгие годы разжевывая в предисловиях, что «говорить о еде не мещанство», что «есть — значит жить, значит работать, значит строить, творить, мыслить». А Похлебкин — конечно, поэт: и в стилистике, и в отношении к предмету. В давнем споре, что есть кулинария — наука или искусство, он безоговорочно за художественное творчество. У него не найти казарменных указаний «судки с приправами лучше всего располагать ближе к средней линии стола», зато сколько угодно категоричности и страстности. В статьях и рецептах мелькают слова «неверно», «ни в коем случае», «вопиющая кулинарная безграмотность».

Похлебкин хулит нерадивых поваров за «огульное применение приправ» — изыск стиля, порожденный негодованием. А гневный оборот «бросая суп на произвол судьбы» — словно из «Бориса Годунова» по торжественной звучности пятистопного ямба.

Его сочинения — радость чтения. Вот первая строка книги «Занимательная кулинария»: «На кухне должно быть все необходимое и абсолютно ничего лишнего» — и сразу видно, как Похлебкин выполняет эту заповедь на своей литературной кухне.

Едва ли не первым в наше время заговоривший о русской гастрономической культуре, горячо воспевая ее достоинства, ученый эрудит Похлебкин ставит Россию в мировой контекст. Точнее — возвращает. Исправляет геополитические аномалии наиболее натуральным для человека путем. Уха соседствует с устрицами и уткой по-пекински, между порриджем и пошированным яйцом — похлебка репяная. Для писателя с именем Вильям и фамилией Похлебкин естественно описывать «облако» как горячее десертное блюдо петербургской кухни, соединившее французские безе и украинские соложеники.

При всей широте взгляда и кругозоре знаний Похлебкин — искренний и временами декларативный патриот. Патриотизм возносит его к высокой поэзии, а иногда поэтическим же образом затмевает взгляд — как в «Истории водки», по сути, оставляющей на водочной карте мира одну лишь Россию. Однако позитивный пафос преобладает. Ржаным хлебом и особенно квашеной капустой Похлебкин гордится, как принято гордиться пушкинскими стихами и толстовской прозой. Все это вместе, как безошибочно прочитывается в похлебкинских книгах — выдающиеся достижения русской культуры. Кто еще смог бы написать такое: «Щи воплотили в себе лучшие стороны русского характера»? А рассказав все о щах, Похлебкин совсем по-

гоголевски не удерживается от умиления и восторга: «Остается только удивляться, что такое поистине универсальное блюдо как щи не пришло на ум никакому другому народу, кроме русского».

Предисловие

«Итоги века. Взгляд из России» — как их задумали издатели — это в основном итоги развития культуры за истекшее столетие, то есть результаты духовной эволюции человечества за XX век вообще и духовной эволюции российского общества, в частности. Большинство участников проекта — его авторы и составители — по профессии писатели, поэтому внимание к чисто литературной части культуры оказалось невольно преобладающим: сказки, поэзия, проза, драматургия, отдельные литературные жанры — фантастика, детективы, публицистика, запретные, подцензурные издания — все это нашло свое отражение в данной серии. Не говоря уже о других видах духовной культуры: живописи, кинематографии, фотографическом искусстве и др.

И вдруг среди всего этого великолепия высокого духа, среди этого Парнаса и пристанища муз — некая странная в данной компании «белая ворона» — кухня. Да, самая настоящая, со всеми ее плитами, кастрюлями, картошкой, морковкой, мясом, рыбой, мукой и иными продуктами, со всеми ее поварами, кухарками, официантами и даже домработницами, не говоря уже о керосинках и примусах.

Конечно, с точки зрения читательско-обывательской, кулинарное искусство ни к сфере интеллекта, ни к сфере чистой экономики не относится. Но на деле, да и с точки зрения серьезной науки, например этнографии, пища в процессе исторического развития общества и конкретно в жизни людей играет не только выдающуюся и даже определяющую роль, но и относится к разряду культуры человечества, материальной культуры.

Многое, чего мы не замечаем, что мы не считаем важным, а именно: приготовление пищи, ее оформление из пищевого сырья в удобоваримые и вкусные блюда, многообразные изменения в ее составе на протяжении эпох, изменения в формах ее предложения потребителю в ассортименте, технологической обработке в пищевой промышленности и в разных национальных кухнях — все это отнимает массу средств, времени у любого общества, дает работу массе людей, обеспечивает их существование и, наконец, формирует настроение людей, иными словами — влияет, воздействует и даже давит на общество, то есть волнует и раздражает, возбуждает и вызывает энтузиазм.

А мы... жуем и не отдаем себе отчета, что эта сфера не менее важна, чем литература, религия и даже мораль. Ибо без обеда нет беседы. Нет мысли, нет вдохновения, нет полета фантазии, нет

гениальных прозрений, нет ни открытий, ни изобретений. Нет жизни, существования...

Сознавая, что еда — одна из самых фундаментальных основ нашего существования, мы в то же время забываем о том, что:

во-первых, пища, еда — ее объем, состав, качество — это показатель благосостояния страны и народа, один из критериев экономики государства и важнейший идентификатор, обнаружитель, отождествитель нравов, обычаев народа;

во-вторых, поваренное искусство, умение превращать сырые продукты в высококачественную еду — это часть материальной культуры народа, показатель общего уровня цивилизованности нации, ее таланта, оригинальности и особенностей национального мышления, уровня изобретательности и приспособляемости к природным условиям среды обитания;

в-третьих, национальная кухня народа — один из критериев, по которому определяется психический склад той или иной нации, отражающийся в господствующих кулинарных вкусах или безвкусице, в их направленности, в их заданности, в пищевых пристрастиях и в пищевой «моде».

Короче говоря, кухня, особенности питания всего народа или его разных слоев — это та область, которая лучше всего способна сказать о национальных склонностях и национальном характере народа.

Вот почему эволюция, изменения, подвижки, сбои, смена курса поваренного искусства той или иной нации, говорит самым объективным образом о серьезных изменениях в национальном характере, и поэтому ее надо изучать — и не только поварам, но и политикам, демографам, психологам, дипломатам, которые хотели бы понять или завоевать ту или иную страну, тот или иной народ.

Еда и питье в каждый период истории говорят о качестве жизни в стране или в определенном слое народа. Они говорят также о том, какие приоритеты ставят люди в жизни, ибо место еды определяет и место других ценностей или радостей жизни, а заодно демонстрирует, наглядно обнаруживает их истинную роль в культуре того или иного народа.

О многом говорит внимательному исследователю общественного развития соотношение общественной и домашней еды в той или иной стране. В форме организации общественной еды, в ее удельном весе в повседневном питании населения ясно проявляется отношение власти к народу, проще сказать, обнаруживается либо степень заботы о народе, либо то мнение, какое господствующие, правящие классы имеют о простом народе.

Различие в качестве домашнего и общественного питания способно сообщить более глубокую информацию о социальных процессах в обществе, чем любые опросы общественного мнения и иные привычные приемы изучения состояния населения.

Выходит, что еда — дело серьезное, и не только потому, что без нее мы не могли бы жить и работать, но и потому, что ее изучение, ее всесторонний анализ — исторический, экономический, социальный, технологический, качественный и даже чисто эмоциональный — помогает понять многие особенности исторического развития общества, страны и народа, и притом увидеть результаты этого анализа в гораздо более наглядной и занимательной форме, чем это способно преподнести нам изучение статистики торгового, финансового и промышленного развития государства, его экономической и социальной политики.

Вот почему мы будем последовательно, в хронологическом порядке рассказывать читателю кулинарно-гастрономическую историю России в XX в. (на фоне мировой истории кухни) начиная с 1900 г. и до последних месяцев двадцатого столетия. Шаг за шагом.

Но прежде чем развертывать перед читателем пеструю картину развития, достижений и промахов кулинарного искусства в XX в., необходимо обозначить тот уровень, на котором находилось кулинарное искусство на 1 января 1900 г. Только тогда будет ясно, чего же мы достигли в XX в.: куда мы продвинулись, что приобрели, а что утратили безвозвратно. Только тогда можно подводить итоги века. Ну а чтобы обозначить ясно, что было на старте, в 1900 г., нам придется познакомиться кратко с тем, как и с какими результатами подошла наша отечественная кухня к XX в., и в каких отношениях она находилась к тому времени с мировой кулинарной теорией и практикой.

Возникновение кулинарного мастерства и его развитие в Европе, в России и Америке к началу XX века

Искусство приготовления пищи — в отличие от ее простой подготовки к съедобному состоянию — один из важнейших признаков цивилизации. Оно возникает на определенном витке исторического развития человеческого общества и вызывается реальными и конкретными причинами:

— возможностью приготовлять из тех же продуктов, что и прежде, более разнообразную и вкусную еду;

— появлением новых, ранее неизвестных пищевых продуктов;

— потребностью определенного, достаточно влиятельного и состоятельного слоя людей в обществе получать более вкусную и более дорогую еду для удовлетворения своих амбициозных, эмоциональных желаний.

Совпадение всех этих трех главнейших причин в определенный исторический момент и вызывает возникновение кулинарного искусства как особого ремесла со своими профессиональными навыками и мастерами, обслуживающими в первую очередь богатых потребителей и уже во вторую и в третью очередь косвенно распространяющими влияние своих специальных знаний и приемов на остальное общество.

Так зарождалось искусство кулинарии. Так оно существовало вплоть до разрушения феодального общества.

В Западной Европе кулинарное искусство возникло примерно в конце XIII — начале XIV в., то есть на рубеже, на стыке двух веков, когда на континенте стало меняться многое: и границы прежних государств, и экономика, и, вместе с ними, культурная ситуация. В этот период завершились крестовые походы, создалась возможность относительно мирной, нормальной торговли с Ближним Востоком, и в Европу пришли новые продукты: сахар, экзотические вяленые фрукты, кондитерские изделия и, главное, пряности, которые не только улучшали, изменяли, облагораживали вкус привычной еды, но и позволяли сохранять и консервировать многие скоропортящиеся продукты. Это была революция в питании — люди освободились от жесткой сезонной зависимости своего стола, стали питаться мясом и овощами далеко за пределами календарного срока убоя скота или сбора урожая.

Все эти изменения произошли, разумеется, далеко не сразу,

они тянулись на протяжении где половины, а где и полутора столетий и, если смотреть в целом на историческое развитие, произошли для европейцев довольно поздно — всего каких-нибудь 500—600 лет тому назад.

Конечно, кулинарное искусство было развито и в эпоху античности, но оно погибло вместе с античной цивилизацией и поэтому не могло позднее оказывать какого-либо практического влияния на кулинарные знания европейцев. Нам известна лишь внешняя сторона античного застолья: продолжительность пиршеств, гигантские объемы поглощаемой провизии и вина, впечатляющее число одновременно пирующих, то есть все то, что лежит за пределами кулинарного ремесла, и почти совершенно неизвестны или неясны ни принципы античной кухонной технологии, ни композиция блюд, ни приемы препарирования пищевого материала.

Если же учесть, что с момента краха Римской империи в конце V в. и до появления искусства кулинарии на рубеже XIII и XIV вв. прошло почти восемь с половиной столетий глухого средневековья, когда даже представители господствующих классов питались в основном примитивно и грубо (ели главным образом вареные или запеченные на открытом огне мясо, рыбу и каши из трех-четырех видов хлебных злаков: ржи, пшеницы, полбы, ячменя), то станет ясно, что все кулинарные достижения античности, даже если они и были значительными в свое время, остались без каких-либо заметных, ощутимых последствий для народов Европы. Поэтому подлинный старт европейского кулинарного искусства начался всего-навсего 600 лет тому назад.

Пионерами в кулинарном ремесле, первыми людьми в Европе, которые получали радость от вкусной сытной еды и питья, были итальянцы или, вернее, их предки из тех приморских городов Апеннинского полуострова, которые поддерживали, вели и расширяли вопреки всем препятствиям заморскую торговлю со странами Ближнего и Среднего Востока. Это объяснялось не только благоприятными геоэкономическими причинами, но и уникальным сочетанием в этом небольшом районе нескольких народов.

Исторически сложилось так, что население здесь представляло собой причудливую смесь потомков древних латинян, италийских греков, скандинавских норманнов и арабизированных мавров, разбавленную не менее сложной примесью германцев, франков и иудеев. К их услугам были все виды мяса, имевшиеся в Южной Италии, не только домашние животные и птица, но и горная дичь, а также все многообразие даров Средиземного моря.

Соседствуя друг с другом и будучи тесно связанными между собой общими торговыми интересами и иными материальными узами, лишенные столь характерной для феодального общества остальной Европы кастовой отчужденности, эти первые в истории представители интернациональной буржуазии не могли, разумеется, не заметить значительных национальных различий быта и, заметив их, оценив и поняв, решительно пошли по пути космополитического объединения кулинарных навыков. Так возникла региональная средиземноморская кухня, а точнее — ее прабабушка, жгучая и нежная, ароматная и аппетитная, легкая и сытная. В том, что это случилось, не в последнюю очередь были «повинны» и благоприятные историко-кулинарные условия, отличавшие этот регион. Здесь еще в античные времена господствовала философия Эпикура и обосновались знаменитые на весь мир сибариты.

Так раннеиталийская буржуазия, то есть лично свободные горожане, занимавшиеся торговлей и ремеслами на юге Италии (Апеннин), оказалась в авангарде все более набиравшего силу социально-культурного процесса становления европейского поваренного искусства.

Другим весьма влиятельным и многочисленным в Италии общественным слоем, ставшим потребителем результатов развития кулинарного мастерства, было духовенство, особенно монахи и чиновники разветвленного папского клира и администрации. Этот общественный слой намного раньше дворянства стал поднимать и утверждать свой социальный уровень посредством резкого улучшения качества, вкуса и ассортимента еды.

Дворянство, военные, а также титулованная знать, многочисленные европейские монархические династии и дворы присвоили себе право наслаждаться кулинарными достижениями уже во вторую очередь, спустя почти полстолетия и иногда даже столетие после того, как к вкусной еде и питью стала приобщаться монашеско-купеческая братия.

Столь поздно, медленно, постепенно началось развитие кулинарного искусства в Европе. И темпы этого развития были далеко не одинаковы в разных уголках этого континента. В одних странах «детская и отроческая» стадии развития завершились к середине XVII в., затем началась «кулинарная зрелость». В других же рубеж зрелости был отодвинут на начало XVIII в. и даже на вторую половину XIX в. А в некоторых странах кулинария, не выходя из «младенческого состояния», сохраняла архаические черты вплоть до начала XX в.

Мы отметим лишь самые заметные вехи на пути развития

кулинарного искусства до начала XX в., чтобы сопоставить уровень и место, которое занимали в кулинарной истории Европы самые видные, самые многочисленные и самые исторически активные народы и страны: законодатели европейской политики, экономики и культуры за вторую половину тысячелетия — Франция и Англия, и в каком отношении к ним находились в вопросах кулинарного мастерства и знаний Россия и другие страны мира. Только в таком случае мы сможем судить более или менее объективно о том, с каким кулинарным багажом подошел мир и отдельные национальные кухни к XX в. Какие достижения были к началу XX в. в кулинарном искусстве, кто в нем лидировал и почему, какие задачи ставило человечество, а вернее, передовая когорта его кулинарных мастеров и теоретиков. Только так мы сможем понять, что надо было сделать, чего надо было бы достичь, в какой области вести работу, чтобы XX век стал веком прогресса в старом, проверенном на разных этапах истории кулинарном мастерстве.

• • •

Примерно во второй половине XIV в. центр кулинарного искусства в Европе переместился из Италии во Францию, а точнее в Париж, да и в Париже в первую очередь только в королевский дворец на королевскую кухню.

Обстоятельства сложились так, что искусство приготовлять вкусную еду получало во Франции возрастающую год от года и от столетия к столетию мощную государственную поддержку. Как Валуа, так и Бурбоны проявили себя активнейшими ревнителями хорошей кухни, для развития которой они не жалели государственных средств, грозя разорить страну ради роскошеств блестящего, обильного и крайне расточительного королевского стола.

В 1375 г. во Франции была создана первая поваренная книга — важный этап в развитии кулинарного искусства и знаний. Это означало, что национальная кухня достигла такого уровня и объема, что возникла необходимость ее кодифицировать, собрать, сформулировать основные принципы и превратить репертуар народной или придворной, но в любом случае активно употребляемой, живой кухни в руководство, в ноты, по которым можно сыграть много разных, хороших, интересных, занимательных мелодий. По ним можно учиться, развивать

ремесло, сравнивать новые изобретения со старыми, критиковать устаревшее — словом, обладать той фундаментальной основой, от которой только и можно танцевать, то есть идти вперед, развиваться, расти. Вот что такое поваренная книга!

Написал первую поваренную книгу Франции Гийом Тирель — главный повар короля Карла V. Создал ее, разумеется, в одном-единственном экземпляре исключительно для потребностей королевского двора и дал ей, согласно ее основному содержанию, название: «Приготовитель мяс, к столу предназначенных». Да, мясо было фаворитом при дворе, у военных, да и у бездельников-забияк.

Спустя 100 лет появилась поваренная книга и в Италии, в Ватикане. В 1470 г. безымянный автор, а вероятнее всего несколько монахов-соавторов написали книгу, естественно, на латыни под названием «De honesta voluptate» — «Добродетельные удовольствия». Спустя полтораста лет инквизиция заклеймила это «добродетельное» произведение как вредное, способствующее греху чревоугодия! Просто изменились времена, взгляды и господствующая идеология людей. Добродетель сочли грехом. Нам, людям XX в., такие превращения весьма понятны.

Прошло почти 250 лет после появления первой французской поваренной книги, и в 1508 г. типографским способом была издана первая поваренная книга в Англии. Придя значительно позднее к кодификации кулинарного ремесла и науки, англичане стали наверстывать упущенное чрезвычайно быстрыми темпами, издавая затем поваренные книги в 1513, 1539, 1541, 1567, 1575 и 1576 гг., а затем и еще чаще. Причем английские книги предназначались с самого начала не для нужд королевского двора, а для владетельных лордов, которые были сами себе королями в своих поместьях, равно как и для помещиков пониже рангом — их вассалов-рыцарей, дворян.

Английская кулинария и английские кулинарные знания с самого начала приобрели иное направление в своем развитии: изысков и вычурности там почти не было, зато твердо, жестко закреплялись традиции, пища предпочиталась сытная, твердая, основательная и относительно однообразная: упитанное бычье мясо и жирная свинина, тяжелый, тоже жирный, масляный пудинг, далеко не в последнюю очередь пернатая и красная дичь, а также такие питательные продукты, как яйца, сыры, бекон, запеченная баранина. Характерной особенностью английской кулинарии было то, что, несмотря на морское окружение, в тогдашних рецептах было очень мало рыбы.

В США первая кулинарная книга появилась в 1742 г. (штат Виргиния, Вильямсбург). Это была переизданная английская

книга Элизы Смит «Полная книга домашней хозяйки» («The Compleat Housewife»). А уже в конце века, после приобретения независимости, была издана первая чисто американская поваренная книга — «Американская кухня» Амелии Симмонс («American Cookery», 1796 г.).

В России, существующей как государство с 862 г., первая национальная поваренная книга под названием «Русская поварня» была издана только в 1816 г., фактически спустя тысячелетие с момента основания Руси, да и то под воздействием окончания Отечественной войны 1812 г., когда отмечался мощный всплеск патриотизма и национального самосознания. Правда, и ранее в России издавались поваренные книги, но они были либо целиком переводные, либо иностранный текст составлял в них около 90 процентов. К этой основе потихоньку «подрисовывались» некоторые русские блюда.

Причина запоздалого составления свода русской кухни, задержки с оформлением ее писаного кодекса была исторически обычной для России. Ее можно определить словами: что имеем — не храним. К тому же такие характерные черты русской культуры, как долгая бесписьменность бытовой истории, отсутствие грамотных людей за пределами занятий внешней политикой и государственными делами, куда традиционно оттягивались лучшие культурные силы нации, также способствовали полному отсутствию интереса государства к сохранению национального репертуара русской кухни. А зачем сохранять? Это любая баба и так знает (помнит). Однако оказалось, что такое убеждение — глубочайшее заблуждение.

Как писал автор «Русской поварни» тульский помещик В. А. Левшин, уже к началу XIX в. «сведения о русских блюдах почти совсем истребились» и поэтому «нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни, а должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию» (М., 1816).

Дело в том, что вместо поваренной книги в середине XVI в., а именно в 1547 г., был составлен лишь список русских блюд, то есть перечень их названий без объяснения того, что в них входит и каким образом их приготовить. А названия были такими, что их до сих пор не могут расшифровать специалисты: например, «Щипанаа подпарная». Что это? Из чего? Как и в чем готовить? На все эти вопросы нет ответа, следовательно, реконструировать это блюдо невозможно. И так обстоит дело почти с 80 процентами блюд указанного списка. В XVI в. точного названия было вполне достаточно, поскольку порядок приготовления был всем известен

и одно лишь название немедленно вызывало в памяти и состав, и метод подготовки данного блюда. Но время шло, менялись население и сам состав Русского государства, отмирали старые привычки и вкусы, появлялись новые, а главное, неизбежное расслоение общества способствовало появлению социально ориентированной национальной кухни: некогда единая, она стала все более и более резко делиться на кухню высшего класса, кухню богатых и кухню бедняков-простолюдинов, и эти ответвления русской кухни не только отдалились друг от друга, но и различно развивались.

Кухня высших классов стала утрачивать самые сложные, самые вкусные, самые кулинарно оригинальные и редкие блюда национальной кухни из-за лавинообразного внедрения в нее начиная с XVIII в. западноевропейских блюд, вначале немецких, шведских и голландских, а затем французских. К началу XIX в. почти все русские блюда были вытеснены из дворянского обихода или деформированы до неузнаваемости. В кухне же простолюдинов национальные блюда сохранялись, но их репертуар резко обеднялся, ибо дорогие, сложные по композиции и недоступные по пищевому сырью блюда постепенно исключались из крестьянского быта, состав и метод их приготовления забывались. Так русская национальная кухня стала утрачивать свой ассортимент в богатом столе — за счет вытеснения русских блюд иностранными, а в бедном столе за счет исчезновения лучших и дорогих по сырью блюд из повседневной практики и, следовательно, из памяти людей.

Только после Отечественной войны 1812 г. началась постепенная реконструкция состава русской кухни за счет восстановления рецептуры по литературным и другим источникам, а также привлечения к работе талантливых практиков-самоучек, крепостных поваров народной кухни. Целеустремленная работа в этих направлениях велась особенно интенсивно после 1861 г., когда развитие капитализма в России привело к приливу в города населения с периферии, из глухих деревень и помещичьих усадеб, где еще сохранялись многие элементы национальной кухни, подчас в их первозданной полноте.

Численный рост русского купечества в 70—80-е годы, этих, по меткому выражению Салтыкова-Щедрина, представителей «чумазого» русского капитализма, вышедших из деревни и отчасти из помещичьей дворни, также способствовал распространению и восстановлению блюд русской кухни, предполагающих известный уровень материального благосостояния.

Одновременно с восстановлением русского классического национального репертуара в русскую кухню конца XIX в. стали проникать региональные русские блюда, которые имели ограниченный ареал распространения до середины XIX в. и были связаны с определенными районами России, населенными национальными меньшинствами вперемешку с русским населением, пришедшим в эти районы позднее. Так, русскими, или вначале «сибирскими», были признаны такие блюда, как рыбная строганина, пельмени, оленина, колдуны, соленая салака, тавранчук, жареный и отварной картофель, кулеш, до 60—70-х годов XIX в. не входившие в собственно русскую кухню и являвшиеся в XVI—XVIII вв. блюдами окраинных народов Российской империи.

Таким образом, русская национальная кухня, практически начавшая восстанавливаться со второго десятилетия XIX в., в течение каких-нибудь 40—50 лет полностью прошла путь реконструкции и к концу XIX в. могла предъявить свой достаточно разнообразный, оригинальный, технологически вполне отработанный репертуар, зафиксированный в разных по уровню достаточно многочисленных поваренных книгах, которые стали выходить в России каждые два-три года, начиная с первой практической книги домашней русской кухни среднего класса, написанной купчихой Е. Авдеевой (1845 г.). Вслед за ней выступили еще несколько безымянных авторов, которые были в первую очередь практикующими поварами и составляли вплоть до конца 90-х годов XIX в. многочисленные компиляции и контрафакции книг Е. Авдеевой. К концу XIX в. появились в России и кулинарные авторы-профессионалы в области обеденного стола, выпекания дрожжевого теста и кондитерского производства.

Это и Е. Молоховец, книги которой с 1864 по 1909 г. выдержали 28 изданий, и. М. Радецкий, русский повар-классик и кодификатор так называемой петербургской кухни — русского варианта французской кухни и французской обработки русских народных блюд, автор «Альманаха гастрономов», а также выступившие в 90-х годах XIX в. со своими оригинальными кулинарными книгами Н. А. Коломийцева и П. П. Александрова.

К началу XX в. русская кухня и по полноте репертуара, и по разнообразию ассортимента пищевого сырья и наименований блюд занимала уже видное место, считаясь одной из лучших, вкусных, оригинальных и привлекательных национальных кухонь мира. Она по праву являлась кухней великого народа, отражавшей его историю, и адекватно использовала все разнообразное и неповторимое пищевое богатство гигантской

страны.

Иными словами, русская кухня к XX в. шла чуть ли не вровень по своей полноте, известности и значению с основными мировыми кухнями: французской, английской (вернее, англо-саксонской), турецкой (так называемой восточной), китайской, японской и итальянской. Хотя реноме вкусовых качеств и питательных свойств русской кухни среди узких специалистов было к концу XIX в. исключительно высоким, ее известность за пределами страны была еще довольно скромной, методической разработки технологических основ ее национального своеобразия вообще не существовало. Так что рекомендовать, «двигать», внедрять русскую кухню за пределами страны было невозможно. Это отличало ее от других кухонь.

Французская, английская, итальянская, китайская и турецкая кухни имели тщательно разработанную технологию (особенно французская), строгие каноны и правила, жесткий набор лучших блюд национального репертуара со стандартным, неизменным, узнаваемым фирменным составом и вкусом. Это означало, что любое «знаменитое» блюдо французской, английской, китайской и турецкой кухни можно было попробовать в любой столице мира. Блюда же русской кухни могли быть гарантированы по своей аутентичности, пожалуй, только в Москве, да и то только в лучших ресторанах, или где-нибудь в глухой провинции, но не воспроизводились точно «по-русски» даже в Петербурге, не говоря уже о других крупных городах Российской империи вроде Киева, Харькова, Минска, Риги, Ревеля (ныне Таллин), Казани, Саратова, Екатеринодара, Тифлиса, Баку и Эривани (Ереван), где русская кухня была «иностранной» и трактовалась с сильным местным акцентом — либо украинским, либо немецким, либо татаро-турецким.

Даже в таких исконно русских городах, как Архангельск, Вологда, Новгород, Пермь, Тверь, Рязань, Тамбов, Пенза, Самара, Нижний Новгород, русская кухня отличалась резкими региональными чертами, и московский колорит, характеризующий классическую русскую кухню, либо отсутствовал, либо нарушался врывающимися в него и диссонирующими с ним какими-нибудь иными национальными чертами — финно-угорскими, татарскими, латышско-литовскими, поморскими, мордовскими. Это косвенно говорило о том, что русская национальная кухня, несмотря на свою более чем тысячелетнюю историю, по времени и уровню организации еще «молодая», не полностью устоявшаяся, технологически выдержанная лишь в пределах узкого московского ареала и потому — требующая еще времени для укоренения и

культивирования на бескрайних просторах России.

У русской кухни к началу XX в. также не успела еще сложиться формальная «школа», с соответствующими авторитетами, с разработанными четкими программами, с испытанными кадрами во всех звеньях: высших, средних и низших. Вот почему именно эти задачи стояли перед российскими поварами и гастрономами. Они смотрели на XX в. как на время, в течение которого русская кухня должна была пройти тот путь, который французская и английская кухни прошли с середины XVII в. по XX в., потратив почти 250 лет на детализацию, регламентацию, фиксирование любых, самых малейших технологических приемов, на методическую разработку всех зарегистрированных блюд, соусов, столовых и кондитерских изделий, которые были созданы талантом кулинаров и получили точные, неизменные наименования, порядковый номер в справочниках, строгий порядок приготовления — от холодной обработки до правил сервировки.

До подобной регламентации блюдам русской кухни было еще очень и очень далеко. Русские повара никогда, собственно, и не договаривались действовать по каким-то жестким предписаниям: вся их работа всегда была сплавом таланта, практики, настроения, наития и того или иного стечения обстоятельств (сухие или сырые дрова, наличие или отсутствие приспешничьего персонала на кухне, щедрая или крохоборская выдача продуктов на кухню).

Короче говоря, работа по упорядочению кухонного дела, по внесению в него культуры и знаний, как общеобразовательных, так и специальных профессиональных, рассматривалась лучшими представителями поварского дела в России как задача на XX в. И уже на рубеже XIX и XX вв. в кулинарное дело в России пришли новые, образованные, интеллигентные люди, прежде всего представители либеральной буржуазии, мечтающие о перестройке России, о прогрессе и готовые практически и теоретически участвовать в обновлении российского быта по западноевропейскому образцу. Это были прежде всего молодые женщины, получившие высшее образование в западноевропейских странах или на Высших женских Бестужевских курсах в России, ставшие женами врачей, адвокатов, либеральных политиков, инженеров. Именно они, молодые, воспитанные буржуазные дамы, достаточно активные и самолюбивые, были готовы, в отличие от некоторых своих сокурсниц-революционерок, идти не в политические или просветительные организации, не в народ, а активно заняться культуртрегерской деятельностью в области быта: разработкой научной кулинарии и гигиенических основ

поварского дела, изданием и пропагандой учебников и руководств по вегетарианскому питанию.

На эти настроения, эти направления повлияло знакомство русской либеральной буржуазной интеллигенции с событиями и новинками западноевропейской кулинарии, которые обнаружились весьма четко во второй половине XIX в. и были, следовательно, «передовыми идеями» в европейской кулинарии и гастрономии накануне XX в.

Неудивительно, что именно русские новаторы кулинарного фронта, а ими были преимущественно молодые интеллигентные буржуазные русские женщины, с горячностью прозелитов-дилетантов буквально ухватились именно за эти идеи, тем более что они были связаны не с социально-исторической, а с нейтральной, медицинско-гигиенической и медицинско-пищевой стороной кулинарного дела. Именно это казалось и наиболее современным, и наиболее прогрессивным, и наиболее необходимым для русских условий, испокон веков отличавшихся безалаберностью, пренебрежением к элементарным правилам гигиены. Именно для русского народа, как казалось интеллигентам, наиболее насущными были вопросы борьбы с болезнями, а не с нищетой, ибо от болезни и нищета — не работает мужик, а болеет, вот и скудеет его дом, его хозяйство.

Но в еще большей степени, чем народное здравие, заботило утонченных жен врачей и адвокатов их собственное здоровье, здоровье их мужей, детей и близких. И в этом пункте важным казалось укрепление здоровья путем рационального питания. Эти идеи были также почерпнуты из идейного багажа буржуазной интеллигенции Западной Европы в конце XIX в.

Медицинский взгляд на пищу, оценка еды не по вкусу и удовольствию, которое она доставляет, а по тому, полезна она или вредна для здоровья вообще, для того или иного органа в человеческом теле, в частности, стали занимать западноевропейских, особенно англо-саксонских, кулинарно ориентированных деятелей чрезвычайно рано, задолго до XX в. Об этом, конечно, русские энтузиасты обновления кухонного дела не знали и принимали идеи вмешательства медиков в проблемы питания как новое слово в науке, как нечто заведомо прогрессивное и передовое. Но если бы они знали, что это далеко не так, то их восторженность несомненно поубавилась бы, а критическое отношение к медицинскому руководству кулинарными делами значительно бы возросло.

Если бы они знали, что хотя первая кулинарная книга в Англии появилась в 1508 г., уже в 1567 г. наряду с обычными поваренными книгами в свет вышел «Сборник правил по

диетическому питанию и здоровью» (оцените формулировку для XVI века!), написанный вовсе не каким-то там поваром, а скомпилированный доктором физики и медицины Эндрью Бурдом. С тех пор вмешательство (подчеркнем — грубое вмешательство!) медиков в кухонные дела стало чисто англо-саксонской традицией. И сколько же глупостей они натворили своими химическими и физическими советами, сколько доверчивых душ угробили!

Французы были более практичны: медиков, лекарей к кухне почти не подпускали. Первая поваренная книга во Франции, претендующая на то, что она может указать правильный путь к здоровью, была издана в начале XVI в., спустя 130 лет после появления первой французской кулинарной книги. Да и медициной в ней не пахло. Николь де ла Шесне в своем «Ковчеге здоровья» рекомендовал тем, кто хочет быть сильным, есть побольше и повкуснее в духе Рабле и его героя Гаргантюа.

На изготовление вкусного блюда во Франции традиционно смотрели как на искусство и в XV, и в XIX веке, в то время как в Англии преобладал не эмоциональный, а рациональный взгляд на питание, и обед рассматривался не как удовольствие, а довольно лицемерно считался «приемом пищи». То, что англичане были не дураки, грубо говоря, нажраться и напиться до отвала, было всем хорошо известно. Недаром Шекспир еще в XVI в. вывел классическую фигуру англо-саксонского обжоры — толстопузого и толстозадого Фальстафа. Но в английской кулинарной литературе эти факты упорно игнорировались. Зато сколько дифирамбов и пропагандистских восторженных рекомендаций было пропето английскими медиками и диетологами в пользу вегетарианского питания, хотя, как говорили злые языки, авторы подобных книжек рекомендовали есть траву только простакам, тогда как сами предпочитали пару порций бекона с яичницей и фунтовый кровавый бифштекс с пинтой пива, не притрагиваясь к какому-то там салату или шпинату для слабонервных.

Англо-саксонская склонность примешивать медицинские советы в кулинарные книги с откровенной целью повысить доверие к этой литературе и ее распространяемость особенно наглядно проявилась в США. Здесь в самом конце XIX в., а именно в 1896—1898 гг., подавляющая часть массовой кулинарной литературы была поставлена под контроль «Компании по публикации медицинских книг». Именно эта монопольно действовавшая издательская фирма опубликовала в начале XX в. книгу Эллы Итон Келлог «Оздоровительная кухня» (сборник рецептов приготовления пищи с точки зрения значения ее для здоровья. Штат Мичиган. 1904 г.).

Таким образом, кулинары США с начала XX в. по сути дела начинают крестовый поход против хорошей кухни, то есть кухни превосходного вкуса, аромата, против еды как чувственного наслаждения.

Главным кулинарным лозунгом XX в. становится тезис о том, что еда должна быть полезной, а кухня здоровой. Что же касается вкуса блюд, то этот вопрос замалчивается и постепенно отодвигается на задний план, и в конце концов практически не поднимается.

«Полезная кухня» — термин, который на протяжении XX в. многократно меняет свое значение и, как мы увидим ниже, модифицируется в десятки враждующих, взаимоисключающих «оздоровительных» школ, направлений, рекомендаций, главной целью которых на поверку является забота не о подлинном самочувствии едока, а о создании круга легковерных людей, надежды которых на улучшение здоровья могут стать основой благополучия фирмы профессиональных мошенников или шарлатанов.

«Еда как ключ к здоровью» становится основным направлением, отличающим кулинарию XX в. от всех прочих эпох. Этот лозунг, тенденция «омедицинивания» питания пронизывает собой весь XX в., с самого его начала и до конца, и тем самым составляет одну из заметных и характерных черт в истории мировой кулинарии в XX в. Пошла ли эта тенденция на пользу самой кулинарии, людям — мы проследим на разных этапах XX столетия.

Однако в начале XX в. далеко не все в мире обратили внимание на претензии медицины встать над кулинарией в предстоящем столетии. Смена веков практически не отразилась на кулинарной практике миллионов простых европейцев, а тем более на гастрономических вкусах и привычках высших классов.

XX век в смысле кухни казался большинству людей продолжением кулинарных достижений XIX в. — классического периода в западноевропейской кулинарии, когда главенство французской кухни представлялось постоянным, неизменным, незыблемым, а будущее европейской кулинарии — безоблачным и определенным.

Глава 1. На пороге нового столетия. Кулинарное оформление новогодних торжеств

Людям свойственно воспринимать начало каждого нового века как что-то совершенно необычное, неизведанное, таинственное. Одни испытывают мистический страх, другие — мистическое воодушевление, но и те и другие уверены, что с наступлением нового века что-то произойдет.

В средние века всеобщим было ожидание конца света. Вся католическая Европа с ужасом ждала наступления 1000, 1100, 1200, 1300 и особенно 1500 г. Но в XVI в. ничего ужасного не произошло, если не считать, что Западная Европа с 1525 г. была охвачена Великой крестьянской войной в Германии, отголоски которой на далеких окраинах Габсбургской империи, в Хорватии, звучали еще в 1573 г., что за десятилетие с 1526 по 1536 г. произошла Великая церковная Реформация и от католицизма отпала чуть ли не половина Европы. Что касается России, то для нее XVI в. был действительно ужасен, хотя именно здесь прогнозами в ту пору никто не занимался. С 1533 по 1584 г. в стране царствовал Иван IV (Грозный), всю вторую половину века шла разорительная Ливонская война (1558—1585), но первая половина века прошла относительно спокойно и безоблачно.

XIX век ожидали с надеждой и воодушевлением, как век развития прав человека и всеобщего просвещения. И опять не угадали. С 1800 по 1815 г. шли непрерывные наполеоновские войны, самые кровопролитные за всю предшествующую историю. А с 1815 г. в Европе воцарилась мрачная реакция Священного Союза, державшая народы континента под жандармским сапогом вплоть до волны революций 1848—1849 гг.

XX век ожидался особо, как внушающий надежду на наибольший прогресс человеческого разума. В либеральных кругах Европы много говорили о развитии в XX в. новой техники, называя телефон, телеграф, радио, кино, автомобиль и аэроплан символами этого столетия. Ныне уже всем известно, что научно-технический прогресс в XX в. дошел до такого уровня, о котором не помышляли и фантасты: человек проник в тайны атома, подчинил себе термоядерную реакцию, плазму, завоевал космос, достиг Луны, изобрел и буквально завалил мир телевизорами и компьютерами, которые коренным образом не только изменили человеческую жизнь, но и перекроили массовое сознание. Вместе

с тем в нашем «просвещеннейшем из веков» произошли две первые общемировые войны, одна страшнее другой, унесшие последовательно 20 и 50 миллионов человеческих жизней.

Так что гадать о том, как сложится следующее столетие, рискованно. Вот почему всерьез люди этими вопросами не задаются и в начале каждого века традиционно ожидают чего-то нового и лучшего, радуясь, скорее, предстоящему поводу устроить как можно более запоминающийся кратковременный новогодний праздник, такой, какой позволяют финансовые возможности каждого и какой освящен многовековой традицией предков.

Однако так называемые образованные классы, какими в России начала XX в. были дворянство, чиновничество, буржуазия и интеллигенция, деятельно, активно обсуждали под разными соусами радужные перспективы нового века.

Наиболее заметным, набиравшим силу было либеральное движение, то есть движение буржуазной интеллигенции и наиболее образованных слоев русской средней буржуазии, в первую очередь промышленной, финансовой и экспортно-торговой, переживавшей на рубеже XIX и XX вв. быстрое пополнение своих рядов, что и привело к почти внезапному расширению социальной базы либерализма. Это общественное движение втянуло в себя и мелкую буржуазную интеллигенцию, в основном земцев: врачей, учителей и университетскую профессуру, а также еще крайне немногочисленную техническую интеллигенцию. Во главе этого движения стояли либеральные, но титулованные дворяне: князья Н. Н. Львов, Д. И. Шаховской, братья Петр и Павел Долгоруковы. Теоретиками у либералов была самая образованная по тем временам профессура: от бывшего «легального марксиста» П. Б. Струве до академика В. И. Вернадского и виднейших историков П. Н. Милюкова и А. А. Кизеветтера. Пределом мечтаний русского либерализма начала века была конституционная монархия, хотя слово «конституция» и производные от него прилагательные в 1900 г. русские либералы вслух, открыто произносить еще не решались. Даже в бесцензурной, полулегальной брошюре, вышедшей за границей в 1901 г., Петр Струве заменял требование конституции туманным лозунгом «Права и властное всероссийское земство!». Но осознание своей выдающейся общественной роли у либералов уже было, и они претендовали на руководящие позиции в общем антисамодержавном движении. Правда, революционеры от социал-демократов до эсеров отмежевывались от либералов, но многие из них считали, что именно либералам принадлежит руководящая роль в ближайшем будущем России.

В то же время не сомневались в своих руководящих позициях и военно-дворянские, крупнопомещичьи придворные, государственно-финансовые, крупнокапиталистические и банкирско-промышленные круги, тесно связанные с государственно-чиновничьим аппаратом. Эти слои общества, являвшиеся опорой самодержавия, его фундаментальной социальной базой, еще не почувствовали в начале века дыхание новой революционной эпохи, их воодушевлял торгово-промышленный подъем второй половины 90-х годов, они видели впереди расширение дел, головокружительные прибыли и целиком связывали свои надежды со стабильным, прочным существованием самодержавия.

Наконец, многочисленное в России духовенство, как сословие, неотделимое от православной церкви, вообще не мыслило себя вне системы самодержавия, обслуживанию идеологии которого была посвящена вся его деятельность, и, естественно, уповало на укрепление и сохранение и в новом столетии военно-церковно-монархического государственного строя.

Короче говоря, все слои общества, все общественные силы ожидали от нового века расширения и упрочения своих позиций, смотрели с надеждой в будущее и потому встречали XX в. с повышенным энтузиазмом, с чувством неподдельного и убежденного оптимизма, в котором, хотя и противоречиво, но очень по-русски соединялась вера в некий туманный научно-исторический прогресс с консервативной надеждой на стабильность и незыблемость традиционных, но слегка обновленных и подчищенных монархических устоев.

Вот почему встреча нового, 1900 г., а вернее, встреча нового и такого загадочного и ожидаемого XX века вылилась во всех социальных прослойках русских «образованных классов» в восторженное, радостное торжество, проводимое с почти мистической надеждой, воодушевлением и верой в лучшее будущее.

Поскольку экономическое положение России в 1900 г. не было еще омрачено ни войнами, ни революциями, радостное ожидание счастливого будущего подкреплялось безоблачным материальным настоящим и настраивало как консерваторов, так и либералов на добродушный традиционный исконно русский, даже чуть-чуть псевдорусский стиль в праздновании торжественной встречи нового XX века!

По русскому православному обычаю Новый год, даже в столь исключительном случае, в бытовом и особенно в кулинарно-гастрономическом отношении был всецело подчинен

празднованию Рождества, а точнее, проходил не столько сам по себе, сколько в тени рождественских праздников, как часть общих пред- и посленовогодних Святок.

Конечно, наиболее экстравагантные и «эмансипированные» круги либо слишком высоко, в придворном обществе, либо слишком низко, на уровне богемы, обладая к тому же высоким достатком, праздновали и Новый год и Рождество одинаково пышно, расточительно, широко. Но основной, преимущественный костяк и консервативной, и либерально настроенной буржуазии отдавал предпочтение и даже фактически концентрировал всю встречу нового века вокруг празднования Рождества 1900 г., подчеркивая свое православие, законопослушность и верность старым национальным устоям. Ибо не только сам по себе праздник Рождества, его дата по сравнению с датой Нового года считалась более легитимной 100 лет тому назад, но и само меню рождественских праздников, начиная с сочельника и кончая собственно рождественским днем, было отработано традиционно и закреплено не только в национальном гастрономическом репертуаре, но и в тех индивидуальных семейных меню, которые в разных местах России, в различных по достатку, уровню культуры и общественному положению семьях были всегда чем-то «своим», обладали своими деталями, имели свои исключения или дополнения, которые складывались постепенно и отождествлялись одновременно и с национальной, и с семейной традицией.

Тот, кто не мог позволить себе на Васильев вечер молочного поросенка, запекал свиную голову, а у кого не хватало на свиную голову, приготавливал либо свиной студень, либо домашнюю свиную колбасу. Но, так или иначе, присутствие чего-то свиного (на худой конец только сала!) неизменно сохранялось, выдерживалось. То же самое было и с рыбой, символизировавшей и Христа, и Россию, и зажиточность, благосостояние, воздержанность, смирение, безропотность. Конечно, в идеале хорош был только осетр, целый, большой, массивный, жирный. Но сходил и судак, и жерех, и даже карась. Важно, чтобы на столе в рождественский обед рыба (запеченная с головой, хвостом, чешуей или отваренная по частям, а затем собранная на блюде целиком и залитая желе) обязательно присутствовала.

Вот почему, составляя меню, русские люди твердо верили, что по сути они остаются верны древнейшим традициям своих предков. И убеждение, что рождественский, а тем самым и новогодний стол — основа основ национальной стабильности, было незыблемым, крепким в русском народе. И каждый год новогоднее или рождественское меню старались выдерживать

подобно меню прошлогоднему, не отходили особо от него, ибо оно было еще свежо в памяти.

Однако за сотню лет незначительные изменения из года в год настолько наслаивались и нарастали, что в конце концов меню начала и конца века оказывались непохожими друг на друга. Кроме того, сказывались и сильные сословные поправки и дополнения, вносимые разными категориями зажиточных классов.

Если же сравнить то, что ели русские в рождественские и новогодние праздники с XIII до XIX и XX вв., то «сдвигов» окажется довольно много. Ведь менялись не только условия и нравы, менялось даже само время новогодних праздников, менялись в связи с этим и те продукты, которые употреблялись в праздник.

С начала IV в. и до 1342 г. Новый год на Руси начинался с 1 марта, как и у древних греков, римлян, персов, евреев и египтян, ибо считалось, что Бог сотворил Землю в этот день, а 21 марта создал Адама и Еву. Но в 1342 г. в русской церкви начались по этому поводу сильные прения, были выдвинуты аргументы за перенесение даты празднования Нового года начиная с 1343 г. на 1 сентября. Этому, однако, последовали не все, и до 1492 г. в одних княжествах начинали год с 1 марта, а в других — с 1 сентября.

Только с 1492 г. окончательно Новый год был установлен церковью с 1 сентября, что было логично и удобно, поскольку в этом случае Новый год совпадал с хозяйственным новым годом, с праздником урожая, с радостным событием.

Однако так оставалось только до 1700 г., когда Петр I своим указом перенес празднование Нового года на 1 января, чтобы «не отставать от Европы».

Словом, к XX в. расхождений накопилось так много, что они бросались в глаза при любой попытке расположить рядом и сравнить меню разных эпох. Однако без прямого, наглядного, зрительно-графического сопоставления трудно предположить, что в новогоднем традиционном меню что-то может измениться. Ведь ежегодно рождественский репертуар освящался и санкционировался официальной церковью, а на Руси ее всегда считали хранительницей традиций, русских православных обычаев.

Но это была одна из иллюзий, рассеять которую предстояло XX веку. На самом деле чиновники из Священного Синода научились к началу XX в. очень чутко прислушиваться к веяниям кулинарной моды господствующих классов. И хотя «русское» рождественское меню, принятое в помещичьей, дворянской и

буржуазной среде, оказалось к началу века насквозь «офранцуженным», лицемеры из Священного Синода смотрели на все выкрутасы буржуазной гастрономии сквозь пальцы. Они хорошо понимали, что такая «крамола» никогда не будет угрожать массам простолюдинов, для которых и под надзором и без надзора любой праздник будет проходить при наличии простой кулинарной триады: рюмки водки, хвоста селедки и соленого огурца. В лучшем случае она будет дополнена ухой или щами, гречневой кашей или лапшой и, конечно, краюхой ржаного хлеба, квасом, квашеной капустой, солеными грибами и, если позволит достаток, холодным студнем из свиных ножек с хреном. На десерт у справных мужиков будет и чай с ситным, по новой моде, а у людей попроще — домашние пряники да орехи на заедку.

Зато рождественское и новогоднее меню 1900 г. у средних, имущих классов, выглядело так:

Праздничный стол в Сочельник и на Рождество 1900 г.

Меню:

1. Суп миндальный с саго
2. Пирожки с кашей и молоками
3. Пирожки с вязигой и рыбой
4. Рыба заливная в желе. Рыба отварная холодная с хреном
5. Вареники с капустой и грибами
6. Карп тушенный под красным соусом и с грибами
7. Сиг запеченный
8. Огурцы малосольные
9. Кутья из риса с изюмом
10. Компот из сушеных фруктов
11. Кисель клюквенный
12. Ватрушки с мармеладом

Сочельник, или правильнее Сочевник, — это канун или навечеря праздника Рождества, 24 декабря (по новому стилю). Именно Сочельник является таким торжественным застольем, у которого твердо, неизменно определен ритуал, сохраняемый по традиции и доныне и определяемый церковью как в части времени, организации, порядка проведения, так и в части пищи, блюд.

Сочельник начинается, все собравшиеся приступают к еде, как только появляется первая вечерняя звезда. Обычно это происходит еще до наступления темноты, в сумерках.

По церковному уставу в этот день следует употреблять сочиво — хлебное зерно, размоченное в какой-либо жидкости: воде, бульоне, подливке, меду (сыте) и т. д. Это символически отражает обряд проращивания зерна перед посадкой как прием,

способствующий рождению. У первых христиан Малой Азии, Ближнего Востока и особенно в Палестине для этой цели употреблялась чечевица, зерно которой носило название «сочиво». Таким образом, Сочельник, или Сочевник, можно переводить как Чечевичник — праздник съедания чечевицы.

Но в России и в других странах, где чечевица не главный злак, ее стали заменять таким зерном, которое является массовым, всеобщим. До конца XIX в. — преимущественно пшеницей, у более зажиточных людей — рисом. Рис стал основным злаком в XX в. во всей Европе. В Азии он употреблялся давно живущими там христианами. Африканские христиане используют разные злаки: в Египте — пшеницу, в Восточной Африке — рис, в Западной — маниоку, в Северной делают из манной крупы кус-кус и уже его применяют как зерно. В Центральной Америке применяются маис и рис, в Южной — маис, рис, пшеница в зависимости от страны и местности, на Кубе — черные бобы, чечевица, рис. Словом, как и предполагалось издревле, в дело идет любой съедобный злак, но в каждой стране традиционно придерживаются какого-нибудь одного, не меняя его столетиями. Поэтому складывается впечатление, что применяется один, какой-то определенный вид зерновых или что у каждого народа он свой. В действительности же все христиане, от Ирландии до Японии, могут использовать, оставаясь в рамках строгого соблюдения ритуала, любой злак, меняя его хоть каждый год. Но заменить злаки чем-нибудь иным, например картофелем, нельзя. Это будет уже грубейшим нарушением, даже кощунством.

Итак, два элемента, обязательных для пищи в Сочельник, мы установили — это зерно, размоченное в жидкости. Состав жидкости может быть разным — от простой воды до вкусной и притом не водянистой подливки, которая формируется в полной зависимости от зерна. Это может быть сыта (мед, разведенный водой), но может быть и какая-то мясная острая подливка, как у армян в блюде из пшеницы с курицей.

Есть в ритуальном сочельниковом застолье и еще два-три обязательных блюда. Это печеная рыба, желательно целая, которая может заменяться отварной целой рыбой, и, наконец, густой компот-взвар, состоящий из разных целых (или разрезанных пополам) фруктов: яблок, груш, вишен, слив, айвы, абрикосов, изюма, инжира, и варенье из целых ягод: малины, клубники, земляники, морошки.

Избираются для этого блюда зрелые, достигшие полного развития плоды. Иногда помимо компота из целых фруктов варят еще кисель из ягод — кисленький киселек.

В результате получается меню полного, законченного,

ритуального Сочельника:

1. Печеная рыба

2. Кутья из пшеницы (риса) с изюмом, подливкой к которой служит сыта — мед, разведенный кипяченой водой

3. Взвар (компот) из целых плодов и слабенький кисленький киселек из ягод

Что означает такой состав? Каково его иносказание, его символика? Зерно, размоченное в воде, — это символ прорастания, начала жизни. Плоды зрелые и плоды, превращенные в жидкий кисель, — это символ полного созревания жизни и ее окончания. Итак, эти два блюда — символы рождения и смерти.

А рыба? Рыба, или по-древнегречески Ἰχθύς — акроним имени Иисуса Христа. А все вместе служит напоминанием о тех символах рождения и смерти, зернах и плодах, которые волхвы принесли Христу в день его рождения.

Таким образом, в Сочевник, Сочельник, или, как его еще называют, в Щедрый вечер, по сути дела справляется символически ритуал рождения (Рождества) Христа.

В православный Сочельник едят строго ритуальные и притом исключительно постные блюда: кашу (без масла), рыбу (печеную, то есть тоже без масла) и фрукты — растительно-рыбный стол без масла, молока, яиц.

В католической и лютеранской церкви в Сочельник допускаются печенье и кофе, которые отнесены в православной церкви к скоромным блюдам, ибо нельзя же приготовить печенье без масла, яиц и молока. Но все же столы, трапезы в Сочельник у всех христиан близки и отличаются тем, что в их состав входят только ритуальные блюда, установленные церковью.

Итак, Сочельник по составу пищи, по своему меню праздник чисто религиозный.

На Западе его считают домашним, ибо на него собираются только члены семьи и самые близкие люди, в основном родственники или давние, постоянные друзья. Сочельник — праздник скромный, тихий, проходящий за столом, в благовоспитанной беседе и заканчивающийся очень рано (потому-то его и начинают весьма рано).

На другое утро (25 декабря по новому стилю, или 7 января по старому) начинается другой праздник — Рождество, которое продолжается полтора-два дня. И этот праздник отличается от Сочельника тем, что он шумно-радостный, задорный: в Рождество принято смеяться, быть в бодром, хорошем настроении. Детям обязательно дарят подарки. Логически и психологически это понятно. Во-первых, празднуется день рождения Христа —

маленького ребенка, и потому главные действующие лица этого праздника — дети. Во-вторых, хотя до Нового года остается каких-нибудь 5-6 дней, «перетерпеть» их детям трудно, они ведь весь год ждут этого праздника. К тому же Новый год — это праздник преимущественно взрослых, ибо он ночной и с обязательным употреблением алкогольных напитков. Вот почему в Новый год детей стараются отправить спать, после чего взрослые свободно празднуют, оставшись одни.

Рождество же праздник дневной. Начинается он поздним утром, часов эдак в десять-одиннадцать (до этого всем разрешается подольше поспать после Щедрого вечера). Дети встают и сразу начинают рассматривать свои подарки, если им кладут их под подушку (другая форма, не домашняя, — получение их на елке, после обеда).

Рождественский стол, в отличие от стола в Сочельник, не ритуальный, церковью никогда и нигде не устанавливался. Но он традиционен, выдерживается согласно многолетнему обычаю из поколения в поколение. Однако это все же не одинаковый стол не только у народов разных религий, разных стран и национальностей, но и в разных местностях, разных социальных слоях.

Различия могут исходить не только из соображений материального порядка, но и в силу того, что разные семьи имеют разный уклад, по-разному сохраняют традиции или привычки.

Рождественский стол имеет обыкновение меняться со временем. Это легко обнаружить, сравнив то, что было зафиксировано в поваренных книгах разных веков. Меню рождественского стола всегда публиковались в поваренных книгах и в XV, и в XVII, и в XIX, а тем более в XX в. И все они разные.

В чем заключается эта разница, можно видеть из нижеприведенных сопоставлений. На первый взгляд, эта разница кажется столь существенной, что возникает вопрос, как она могла возникнуть и почему, если традиции соблюдались из века в век? Но стоит приглядеться внимательнее, и мы увидим, что общая схема при всех конкретных различиях в блюдах разных эпох все же сохраняется неизменной:

1. Горячее жидкое и пирог, ему соответствующий, подходящий

2. Холодное рыбное кушанье с соответствующими «приложениями» — приправами и питиями

3. Жаркое, имеющее парадный вид, из целого животного, птицы или целой части большого животного (например, задней ноги)

4. К жаркому приложения в виде разнообразной зелени, овощей

5. Сладкое фруктово-ягодного состава

6. Сладкое кондитерское

Если еще более обобщить и упростить наименования отдельных позиций этой схемы, то она будет выглядеть яснее и четче:

1. Горячее жидкое, пирог

2. Рыбное холодное

3. Жаркое мясное. Зелень

Два сладких

4. Фруктовое

5. Кондитерское

Рождественско-новогодний стол начала XX века (1900 г.)

Наиболее распространенные, стабильные, «новейшие» варианты

Меню:

1. Суп из дичи с волованами

2. Лососина отварная с соусом

3. Телятина под бешамелью запеченная

4. Рябчики пряженые в сметане

5. Желе апельсинное и клюквенное

6. Десерт: фрукты, сыры (швейцарский, рокфор, бакштейн)

7. Кофе с коньяком. Чай с лимоном

1. Рассольник куриный с кулебякой

2. Судак заливной с хреном

3. Поросенок жареный с кашей гречневой

4. Жареная индейка с маринованными вишнями

5. Компот из апельсинов и персиков

1. Суп из бычьих хвостов с подовыми пирогами

2. Сиг печеный

3. Свиная голова и мозги разварные с соусом хренно-лимонным

4. Гусь жареный, фаршированный капустой и яблоками

5. Пудинг с изюмом и цукатами (абрикосами)

Закуски, подаваемые до обеда: икра черная паюсная и красная кетовая, балык, сардины, ветчина, грибы соленые и маринованные, огурцы соленые, каперсы, маслины, масло сливочное.

Вина, подаваемые во время обеда: херес, мадера, портвейн, рейнвейн, бордосское, токайское, шампанское.

А теперь сравним это меню XX в. с новогоднерождественскими меню всех прошлых веков, начиная с создания Русского, Московского государства.

С меню XIII—XIV вв., когда оно не менялось почти 200 лет и более!

С XV в. — самым сытным веком для Русского государства за всю его историю, а для людей Московского государства особенно (переход на трехпольную систему земледелия и революция в области ведения сельского хозяйства).

С XVI в. — веком кулинарной стабильности, последним из веков «старого времени», кодифицировавшим впервые состав русской кухни.

С XVII в. — веком пышности кухни высших сословий, впервые отделившейся от общерусской кухни и по качеству, и по составу блюд.

С XVIII в. — веком внедрения в русскую кухню иностранных кулинаров, веком борьбы русской национальной кухни с иностранным засилием и возникновения нижегородско-французского стиля в русской кулинарии.

Наконец, с XIX в., когда французская кухня вначале господствовала безраздельно при русском царском дворе и в дворянских поместьях, а затем, со второй половины 60-х годов, стала быстро сдавать свои позиции, уступая русской национальной кухне.

Ясно, что наступавший XX век должен был стать веком полной реставрации и реабилитации русской национальной кухни, и даже националистической, в ее крайних квасно-патриотических вариантах.

Рождественский стол XIII—XIV вв.

Меню:

1. Щи репяные с соком конопляным
2. Щи борщевые с солониной
3. Пироги закрытые богородичные: с рыбой, капустой, кашей, грибами
4. Сиговина вяленая. Осетрина паровая
5. Бараний желудок с кашей
6. Лапша с перцем, потрох курячий
7. Пироги блинчатые. Молоко. Сырное (творог). Квас. Мед. Пиво. Калачи
8. Пряники медовые битые. Орехи
9. Стручки цареградские

Рождественский стол XV в. монастырский

Меню:
1. Щи мясные. Калачи
2. Сыр, масло, молоко
3. Лососина соленая, лещи жареные чиненые
4. Пироги блинчатые. Квас

1. Каша тертая с конопляным соком ржаная зеленая. Калачи
2. По два звена судака. По звену осетрины
3. Свинина и говядина, варенные вместе
4. Квашеная капуста, соленые огурцы, сливы, рыжики, грузди
5. Кутья с медом

Рождественский стол XV в. богатый

Меню:
1. Щи борщовые
2. Лебеди, потрох лебяжий
3. Жареные гуси
4. Тетерева, куропатки, рябчики
5. Поросята на вертеле
6. Баранина заливная, баранина запеченная, поросята заливные
7. Навары куриные (уха курячья)
8. Солонина с чесноком
9. Лосина, лосьи губы, мозги
10. Зайчатина в латках (запеченная)
11. Куры на вертелах
12. Говядина вяленая
13. Ветчина, гусиные полотки
14. Кундюмы
15. Тухмачи (салма горохово-пшеничная)
16. Заедки. Меды питные. Квасы

Рождественский стол XVI—XVII вв.

Меню:
1. Балык белорыбий, лососевый, нельмежий
2. Семга паровая
3. Пироги закрытые с сиговиной, капустой, кашей, мясом
4. Щи
5. Уха назимая с шафраном. Хрен
6. Лебеди с взваром под шафраном
7. Гуси, куры верченые
8. Поросята верченые и рассольные
9. Манты кривые
10. Кундюмы

11. Меды питные смородиновые, брусничные

12. Мальвазия. Романея

13. Заедки. Левашники земляничные. Пастила коломенская. Леденцы. Пряники. Орехи

Рождественский стол XVIII в.

Меню:

1. Балыки осетровые, икра паюсная осетровая уральская

2. Лососина просольная, ладожская

3. Семужина беломорская

4. Паштеты печеночные (гусиные и телячьи)

5. Поросенок жареный с кашей

6. Рябчики и куропатки жареные с брусничным взваром

7. Гусь жареный с яблоками

8. Вина: бургундское, бордосское, рейнское

9. Десерт: пудинги, кисели ягодные, кисель молочный с миндалем

10. Чай. Варенье. Ватрушки

Рождественский стол XIX в.

Меню:

1. Икра черная — паюсная и зернистая; севрюга и осетрина с хреном; балыки осетровые, семга

2. Ветчина, буженина с горчицей и хреном

3. Дичь холодная заливная (фазаны, рябчики) с моченой брусникой, морошкой и клюквой

4. Жареный молочный поросенок с кашей

5. Гусь жареный, фаршированный антоновскими яблоками и сливами

6. Каша гурьевская с вареньем и медом

7. Кисели ягодные и фруктовые

8. Чай, варенье, ватрушки с творогом сладкие

9. Сыры. Виноградные вина, водки, настойки

Что бросается в глаза, когда мы впервые знакомимся с этими меню? Прежде всего, число позиций-перемен. Десяток и более! А когда мы начинаем внимательно вчитываться в три разных рекомендательных меню для одного и того же события — новогоднего или рождественского обеда в одной и той же стране, для одной и той же основной нации — русских, то начинаем понимать, что главным в этом меню нового века была попытка его авторов уйти от национально принятого стандарта, дать, по крайней мере, варианты, которых за века накопилось более чем достаточно. Сохранены или, по крайней мере, даны самые основные, прочные, «массовые», по мнению тогдашних кулинаров,

типичные блюда. И только где-то при третьем или пятом чтении этого меню мы видим строгую систему:

Горячее жидкое => Холодное твердое (рыбное) => Холодное жидкое

Твердое сухое => Горячее сухое (мясное) => Холодное твердое

Именно эта система, этот порядок должен в идеале сохраняться в рождественском меню стабильно и неизменно; и одновременно должна сохраняться возможность подстановки любых конкретных блюд, отвечающих этим характеристикам, т. е. холодных, горячих, жидких, твердых, сухих.

Есть в этой схеме и другие, столь же постоянные закономерности.

Во-первых, в идеале требуется использовать три рода мяса: млекопитающих, птиц и рыб, то есть обитающих в трех стихиях: на суше, в воздухе и в воде.

Во-вторых, в идеале следует использовать блюда, для приготовления которых применяются три вида кулинарной обработки: варение, жарение и печение (или тушение), вследствие чего получаются три консистенции готовых продуктов в кушаньях: мягкая, умеренная (средняя) и жесткая (ломкая, хрустящая).

В-третьих, в полном варианте рождественского стола непременно должны сохраняться два сладких блюда. Одно — сочное, естественное (ягоды, фрукты), а другое — сухое, искусственное (печенье, конфеты, созданные путем кондитерских манипуляций человеком).

Видна продуманность, гармоничность и сбалансированность такого набора кушаний. И если эту систему знает, понимает, осознает тот, кому надлежит или приходится готовить рождественскую торжественную трапезу, то ему нетрудно решить, что подставить на каждую позицию конкретно, в каждом случае. Повар или отдельная семья всегда могут найти выход, исходя не только из своих возможностей, но и из возможностей рынка, страны и т. п.

Важно, чтобы каждый конкретный «персонаж» меню отвечал своему месту, определенному в формуле. Это означает, что на месте мясного, жареного должно быть именно это, а вместо фруктового, мягкого, нежного нельзя поставить ничего другого, что не соответствовало бы этим качествам.

Глава 2. Стол господствующих классов Европы, и кухня их обслуживающая. 1900—1904

Законодатели кулинарных канонов и кулинарной моды в начале XX века

После новогодних и рождественских праздников, отмеченных в 1900, юбилейном, или, как его нарекли в тогдашней прессе, веконачальном году, более торжественно и более расточительно, чем когда бы то ни было, либеральная буржуазная пресса живо продолжала обсуждать светлые перспективы и развитие прогресса в уже наступившем столетии.

Наиболее оптимистические головы (из числа легкомысленных журналистов и шарлатанов-прорицателей разного рода) утверждали, что война в Европе между культурными, цивилизованными народами в будущем невозможна. В XX в. войны будут происходить вдали от Европы, на других континентах, на периферии цивилизованного мира. В подтверждение приводились свежие примеры испано-американской войны в Латинской Америке в 1896—1898 гг., японо-китайской войны 1894—1895 гг. на Дальнем Востоке, на краю Азии, и, как самый свежий пример, интервенция великих европейских держав в 1900—1901 гг. в Китай и англо-бурская война 1900—1901 гг. в Южной Африке. Короче говоря, тезис о войнах будущего XX века как войнах вне Европы, согласно этим «свежим» данным, «блестяще» подтверждался и был особенно убедительным для обывателей и филистеров всех стран, для людей, не занимающихся политикой и не знакомых с закулисной дипломатической кухней, а следящих за мировыми новостями исключительно по бульварной прессе.

Важным аргументом господства мира в Европе на весь XX в., аргументом, особо ценным для многочисленных рантье и держателей разных, в том числе и русских, облигаций во Франции, была незыблемость монархий в Европе, несмотря на их пестроту и мелкоту, особенно в Германии. Еще одним аргументом служило безраздельное господство французской кухни, ее поистине интернациональный характер за столом всех августейших особ Европы и за столом всех тянущихся за монархами представителей высших классов: титулованного дворянства, высшего генералитета, всего дипломатического мира и крупных и не очень денежных тузов — то есть всех тех, кто должен был определять развитие мира в XX в.: банкиров, промышленных магнатов, латифундистов, депутатов парламентов, высшего чиновничества и руководства государственных ведомств, пока еще находившихся в тени, но уже

начавших оказывать влияние на будущую внутреннюю и внешнюю политику государств.

Вся эта верхушка общества пользовалась только французской кухней, независимо от того, к какой стране или нации принадлежала. И более того — видела в самом факте введения французской кухни в свой личный быт самое убедительное доказательство своей международной легитимной власти, своего государственного значения.

Родственные связи династии Романовых почти со всеми царствующими династиями Европы — от Великобритании и Скандинавии на северо-западе Европы до Балкан и Греции на европейском юго-востоке — были прочны и хорошо знакомы всем, и это создавало русскому царизму известный ореол «мировой династии», поскольку Николай II был одновременно и внуком, и зятем, и племянником, и дядей, и даже братом, кузеном нескольких императоров, королей, великих герцогов таких разных стран в Европе, как Англия, Германия, Дания, Швеция, Румыния, Греция, Черногория, Мекленбург-Шверин, Вюртемберг, Ольденбург, Саксен-Веймар, Кобург-Гота и др.

Эта несомненная «интернациональность» царизма ценилась и признавалась как положительное качество в образованных, интеллигентских кругах русской либеральной буржуазии, хотя и всячески скрывалась и затушевывалась во внутренней, «поповской» пропаганде российского самодержавия среди темных, безграмотных крестьянских масс полуазиатской страны, где господствовало наивное убеждение, что если «родной» помещик и может быть вконец офранцуженным или онемеченным, то уж кто-кто, а царь-то батюшка из всех русских — самый русский. Между тем, по исследованиям шведского историка Стефана Линдгрена, в жилах последнего «русского» царя Николая II текла лишь 1/256 часть русской крови. В остальном он был «чистым» немцем. Об этом не знали и об этом не думали даже многие образованные националисты. Например, журналист М. Н. Катков был страшно удивлен, когда в ответ на его погромные прорусские статьи против тянущихся к Европе финнов и российских «жидов» Александр II на одном из приемов в Зимнем сухо заметил опешившему верноподданному, что тот ведет неверную, вредную для России линию вражды народов.

> — Для меня все верные подданные, если они чтут монарха и платят подати, — изрек царь. — Я — самодержец всея Руси, а не одной нации или сословия.

Откуда было знать «бедному» Каткову, что Александр II только что сделал очередной заем для своей любовницы, графини

Юрьевской, у банкира Гинзбурга и опасался, что обидчивый барон из-за катковских писаний припомнит ему этот должок при следующем обращении «за помощью».

Благодаря безграмотности 85% населения, крошечным тиражам буржуазных и проправительственных, официальных органов прессы и практически полному отсутствию элементарной информации внутри страны все то, что совершалось в Петербурге и Москве, о чем писалось в элитарных газетах и журналах, фактически не выходило за пределы узкого социального круга, на который эти средства информации и были рассчитаны. Вот почему достоянием масс могло стать из всей этой информации лишь что-то отрывочное, случайное, с большим опозданием во времени и с огромными искажениями. И в этом была причина распространения в России слухов, которым, однако, сам же народ по многовековому опыту привык не доверять, ибо их туманность и фантастичность всегда были таковы, что сразу было видно, что сболтнуть о них можно, но они не достойны никакого доверия. И этот феномен охранял монархию лучше, чем Господь Бог и жандармский корпус.

Так что новогодняя жизнь высших и средних классов, в том числе и кулинарная сторона новогодних и рождественских пиршеств барских кругов — буржуазии и дворянства, оставалась практически неизвестной народу, да и мало беспокоила темную, забитую, погруженную в мелочность своих нищенских забот крестьянскую и рабочую массу.

На виду у народа оставалось лишь местное, мелкое, третьегильдейское купечество со всем его гнусным, пьяным разгулом, со всей его грубостью и жестокостью, с цинизмом и ханжеством, с постоянным унижением чужого человеческого достоинства. А его материальным, столь же «естественным» приложением был ставший классическим «русский народный» кулинарный антураж: селедка, соленый огурец, студень из свиных ножек с хреном, краюха черного ржаного хлеба и косушка водки. Эта русская, народная, «дежурная» кулинарная программа традиционно сложилась и утвердилась к началу XX в. благодаря своей реальности, то есть возможности повсеместной реализации и в городе, и даже в волостных деревнях, где были питейные лавочки.

Такое меню было относительно недорого, в меру пьяно и всегда одинаково уместно для простолюдинов: и в малые и большие праздники, и в серые, беспросветные будни, и после хорошо исполненной, хорошо оплаченной работы, и как магарыч, и даже на устроенном в складчину с такими же горемыками вечере.

Однако наряду с темным мужиком, с «народом», существовал в дореволюционной России в начале XX в. и другой род простолюдинов — городские мелкобуржуазные люди: швеи, модистки, продавцы и приказчики в магазинах, телеграфисты, почтовые служащие, мелкие чиновники, мелкие рантье, отставные армейские унтер-офицеры и прапорщики, лавочники, лоточники, мелкие торговцы-разносчики, а также не в последнюю очередь горничные, камердинеры, дворники, кухарки и повара больших господ. В больших городах России, особенно в Петербурге и Москве, они составляли немалую часть населения и представляли собой в социальном отношении ту дворню, которая существовала в помещичьих хозяйствах до 1861 г. Однако за 40 лет, почти за два поколения, их состав, социальная роль несколько изменились. Произошла сильная дифференциация этого слоя, в результате которой некоторые его представители «вырвались» из бывших крепостных во флагманы купеческого сословия.

Таковы, например, были Смирновы, начавшие со скромной винной лавки у Чугунного моста в Замоскворечье и к концу XIX в. оказавшиеся чуть ли не основными конкурентами казенной (государственной) монополии на водку. Подобные примеры были всегда перед глазами тысяч бывших «дворовых», они подогревали, обнадеживали их собственные мечты о богатстве, счастье и будущем. Этот сформировавшийся и быстро растущий в капиталистически развивавшихся крупных городах слой обслуги и слой мелких собственников и образовал то, что получило в начале века название — обыватель. Именно в среде этих городских обывателей, и особенно среди рантье, отставного чиновничества и военных, с увлечением следили по бульварной и иногда светской прессе за всеми перипетиями в высших сферах, за изменениями в составе блюд на приемах и знали о всех меню их завтраков, обедов и ужинов. В Англии и Германии, например, учитывая подобные желания, делали сокращенные и упрощенные «повторения» коронационного или иного обеда короля в богатых отелях, куда формально мог купить билет каждый, кто обладал шестью марками или десятью фунтами стерлингов. В России таких «повторений» не бывало, и было бы странно, если бы их кто-то попытался ввести: полиция запретила бы, как карикатуру.

Но сам царизм попытался в конце XIX в. отметить новое царствование в XX в. предоставлением городскому люду возможности хоть как-то приобщиться к царскому празднику. Решил сделать народу, простому люду, кулинарно-промтоварный подарок: в платке кружка с царским вензелем, а в кружке — пряник и леденец или орехи. Вышел из этого один конфуз... —

Ходынка.

Тот, кто потянулся за царской кружкой с пряником, должен был буквально растоптать человеческую жизнь. Жизнь ценой в пятак — вот символом чего стала Ходынка с ее идеей приобщить народ к царскому дармовому угощению. Для России же это событие, по существу, стало символом легковерия, глупости и бессердечия русского народа. Символом, которого он должен был бы стыдиться весь век, но о котором он к концу века все же напрочь позабыл!

Однако «тихий кулинарный спорт» фанатов монархической кухни в начале XX в. не имел ничего общего с простолюдинами, участвовавшими в качестве статистов в Ходынке.

Это была скромная, тайная, восторженная, но всегда тихая, индивидуальная страсть добропорядочных верноподданных, в равной степени держащих себя на отдалении от «грубых мужиков» и находившихся на отдалении от «настоящих господ». Социальный слой, который в силу своей огромной тяги к стабильности хотел быть опорой царизма, но не мог ею стать в силу своей социальной слабости. Слой, способный достигнуть немалой численности только в такой стране, как Россия, с ее общими гигантскими масштабами, но слой, с которым никто не хотел считаться и который все столетие раскачивало, как степную былинку, социальными и политическими ветрами.

Посмотрим, что же узнавали бескорыстные и безропотные любители чтения королевских меню, что они могли там вычитать?

Завтрак испанской королевы-регентши Марии-Христины, бывшей эрцгерцогини Австрийской, вдовы короля Альфонса XII, умершего в 1885 г., когда Марии было всего 27 лет

В 1900 г. Мария-Христина все еще была королевой при своем сыне, будущем Альфонсе XIII, который вступил на престол в 1902 г. Хотя Испания была страной с прекрасными региональными кухнями разных народов Пиренейского полуострова, королевский двор не пользовался блюдами национальных кухонь, даже при Альфонсе XII, испанце по национальности. Считалось обязательным, что монархи в Европе, независимо от национальной кухни, принятой в их странах, используют и официально, и в узко-дворцовом быту только классическую французскую кухню. Королева Мария-Христина не была в этом отношении исключением. Поваром у нее был не испанец, а француз — Анри Бланшар. И вот что она ела.

Меню:

1. Консоме с гренками

2. Яйца вкрутую
3. Котлеты телячьи с гарниром
4. Говядина-филе тушеная (духовая)
5. Картофель отварной (в мундире)
6. Язык свиной заливной
7. Жареный цыпленок
8. Кресс-салат
9. Каша рисовая молочная
10. Бисквиты, чай

Однако в меню завтрака заметен крен в сторону немецкой кухни (№№ 2, 5, 9). Даже № 3 и № 6 тоже полунемецкие по своей технологии, ибо молотое мясо отвергается всеми южноевропейскими кухнями: и французской, и итальянской, а особенно испанской.

Таким образом, пища монархов нивелировалась общей, стандартной, французской обработкой в области технологии, а на выбор блюд в каждый конкретный момент влияли факторы, порой далекие от чисто кулинарных (вкуса, сытности, приятности, аромата) и диктуемые соображениями приличия, общепринятости, каноничности и престижа.

Просматривая это меню, современный читатель конца XX в. будет, конечно, удивлен — что же там королевского? Что там престижного? Ах, как далеко мы ушли в кулинарном развитии за XX век! Кажется, что ничего не изменилось. Те же продукты, те же блюда! Но это только кажется тому, кто мало знает. Прочитаем то же меню с комментариями!

№ 1. Консоме — крепкий говяжий бульон, «двойной бульон», возглавлял стол как дань модному в то время медицинскому предписанию, что именно мясной бульон укрепляет здоровье, полезен слабым, инфантильным. Теперь же мы считаем его складом холестерина, и современная медицина сторонится его как черт ладана, считая причиной гипертонии, сердечных болезней и атеросклероза.

№№ 2, 5 и 9. Крутые яйца, картошка, рис — вот так королевские раритеты! Но не спешите с выводами, обратите внимание на дату. Во-первых, в марте куры только начинали нестись, и первые яйца, конечно, как сезонный раритет — к королевскому столу. Во-вторых, картошка — латиноамериканская, возможно кубинская. Это знак, что не все еще потеряно в испано-американской войне (были потеряны Куба, Пуэрто-Рико, Вест-Индийский архипелаг, проданы Германии Марианские острова, но... мы продолжаем есть картошку, которую именно испанцы первыми завезли в Европу из Америки).

Рис — не невидаль, но он из Китая, а точнее — из португальской колонии Макао, — намек, что пиренейские государства — все еще крупные колониальные державы, с ними нельзя не считаться.

№№ 3, 4, 6, 7. Обилие и разнообразие мяса на завтрак у королевы: телятина, говядина (бычье мясо), свинина, куры (цыплята) — лучшее мясо (по возрасту), нежное, мягкое, по технике приготовления — духовое. Как раз та пища, которая нужна для молодой, крепкой королевы, ухоженной, обеспеченной, с неограниченными возможностями. Для женщины, оставшейся вдовой в 27 лет, которой к началу века было всего лишь 42 года, полной сил и сексуального расцвета! Отсутствие рыбы (вопреки даже правилам, канонам) в этом меню как бы подчеркивало это, ибо рыба — символ всего холоднокровного, безгласного, подневольного, подчиненного. Нет! Только мясо! Бычье — питательное; телячье и цыплячье — нежное! Соединение силы и женственности, демонстрация молодости, жизнелюбия, и притом чисто католическое ханжество: мы благочестивы, скромны — едим молочную рисовую кашку!

А теперь посмотрим, как был организован стол у германских (прусских, саксонских) монархов и у румынских королей, только что ставших «новыми» монархами, — представителей высшей знати Восточной Европы формально, а фактически — у тех же немцев из династии Гогенцоллернов.

Обед принца Альбрехта Прусского
29 сентября 1900 г., Силезия, замок Каменц
Меню:
1. Суп из артишоков
2. Форель
3. Ветчина с соусом муссо
4. Пулярка а ля кардинал
5. Седло серны. Салат. Компот
6. Пудинг императрицы
7. Кекс-пармезан
8. Десерт

И по составу, и по форме организации это меню принадлежит к классической французской (не национальной, а ресторанной!) кухне.

Суп из артишоков — это все равно что суп из любых нежных овощей, вроде ранней цветной капусты. Ничего особенного, кроме названия.

Форель во второй перемене указывает, что бульон у супа с

артишоками был мясной. Саму же форель отваривали в сухом белом французском или немецком (рейнском) вине.

Ветчина подавалась нарезанная ломтиками. Опять-таки ничего необычного. А вот соус муссо представлял из себя майонез, смешанный со взбитыми сливками и с желе из свинины. С точки зрения усвоения — соединение довольно сложное и даже, пожалуй, для здоровья небезопасное, в смысле испытания крепости желудка. Но именно хваленая французская кухня всегда была полна такими несуразицами.

Наконец, первая часть обеда — суп, рыба, холодная закуска — окончилась. Было подано второе, центральное блюдо — пулярка а ля кардинал, специально откормленная крупная курица (пулярка), зажаренная на вертеле целиком. Прежде чем насадить ее на вертел, курица тщательно фаршировалась трюфелями (грибами) и гусиными печенками — излюбленным пищевым сочетанием высокой французской кухни, которым французские повара сдабривают все дорогие блюда, отчего те, несмотря на различие и звучность названий, пахнут одинаково и имеют почти один и тот же вкус — французский.

Чтобы курица не обгорела, ее обертывают в лист сала толщиной с толстый картон, а иногда заворачивают в чистую плотную бумагу. Только после этого птицу жарят на вертеле. Первым плавится сало, под воздействием сала обжаривается куриная кожа, а бумаге гореть не дают: ее снимают, сохраняя золотисто-коричневатый, ровный, как хороший южный загар, цвет изжаренной курицы. Но французские штучки на сем не кончаются: к блюду подают раковый соус — нечто опять-таки несуразное в сочетании с курицей.

После курицы, истекающей жиром сверху и изнутри (под влиянием гусиных печенок), снова подают мясо — совершенно обезжиренное, сухое, сдобное, из поясничной части небольшого горного оленя — серны. К нему салат из свежих овощей, вроде зеленых огурчиков, и компот из маринованных плодов: слив, яблок, квашеных вишен, моченой брусники, морошки, клюквы.

Все это очень хорошо сочетается с жареной серной. Но заслуг французской кухни здесь немного: маринованно-квашеные плоды и ягоды к дичи французы взяли из русской кухни, перенеся в начале XIX в. эту русскую кулинарную народную выдумку без всяких изменений во французскую высокую кухню и дав ей свое название — компот, которое как раз и заставляет русских, попавших во французский ресторан, отказываться от этого прекрасного блюда, потому что платить за компот по баснословным ценам никто не хочет.

Пудинг императрицы — название блюда, которое не имеет

никакого отношения к пудингу (кашеобразному блюду) в нашем понимании. Это фрукты — обычно груши, сливы, вишни, персики, киви, ананасы, бананы, нарезанные ломтиками или кубиками, перемешанные иногда с бескосточковым виноградом, облитые настоящим французским шампанским, залитые для закрепления в форме после пропитки этим благородным напитком каким-нибудь ягодным желе, например клюквенным. После застывания вся эта фруктовая фантастика обильно сдабривалась по крайней мере двумя стаканами персиково-абрикосового баварского крема со сливками и на сливках! Говорят, что чертовски вкусно. Даже потрясающе вкусно. Но пробовали эту вкуснятину только короли да королевы. Вот и поди проверь!

В заключение, на французское третье, то есть вроде бы на четвертое или пятое по-нашему, подают сырный кекс, очень похожий на английские savoury cheese cakes. Это никакой не кекс, а просто-напросто крем, состоящий из масла, яиц и тертого сыра пармезан, намазанный на кусочки слоеного теста, выпекаемого по-быстрому в духовке в маленьких плоских формочках. Служит эта еда для заедки всего ранее съеденного с целью уничтожения во рту любого воспоминания об обеде путем ликвидации всех запахов — как хороших, так и не очень, и для достижения нейтральности вкуса. Чтобы нейтрализацию эту довести, что называется, до ума, с «кексами» пьют немного сухого белого вина, промывают рот от «постороннего запаха».

Мне кажется, что эта выдумка французской кухни является не только именно «выдумкой», то есть едой ненужной, не связанной с аппетитом, но еще и обидна по самой своей сути для поваров, создающих кулинарные шедевры. Мало того, что самый лучший шедевр не существует и 10—15 минут после его подачи, но даже вкусовая память о нем, некое воспоминание о вкусе и аромате должны, согласно нелепым «правилам», уничтожаться искусственно, чтобы буквально искоренить всякое воспоминание.

Эти «правила» были выдуманы, конечно, не поварами и даже не французскими кулинарами-теоретиками, а исходили от потребностей, не имеющих никакого отношения к кулинарии, многочисленных французских королей, этих полновластных законодателей французской кухни. Да, сами Людовики и их нескончаемые помпадурши, не желая, чтобы от них пахло чесноком в постели, заставляли поваров и кондитеров составлять такие пищевые сочетания, которые бы в конце обеда, а тем более ужина, бесследно уничтожали все посторонние запахи. Это каноны, таким образом, не кулинарные, а скорее — альковные, продиктованные сексуальными потребностями королевских особ и их подружек. Таковы «тайны» французской кулинарии.

Полагая, что читатель уже освоился с особенностями французской придворной кухни, мы помещаем без всяких комментариев (поскольку они занимают много места) несколько меню августейших особ для самостоятельного (внимательного!) рассмотрения и анализа. Это и документы из истории кулинарии в начале XX в., и одновременно иллюстрации к теме питания высших классов и высшего общества в начале века.

К концу века, когда и общество изменилось, и еще более изменились в нем «верхи» (императоров и герцогов не стало, а бывшие комбайнеры, завлабы, милиционеры и прорабы заняли во дворцах и кремлях их место), будет полезно и поучительно посмотреть, что изменилось или сохранилось в их пищевых привычках со времен работы на стройках, в поле и на заводе, а что они прямиком заимствовали от императоров и королей.

Итак, несколько примеров хороших полных меню французской кухни, предназначенных для королей и реально осуществленных в указанные даты.

Завтрак короля Кароля I и королевы Элизабет фон Вид

2 июля 1902 г., замок Пелеш, Румыния, повар Маллабене

Меню:

1. Потаж по-крестьянски
2. Омлет по-итальянски
3. Беф-бульи цибулетти
4. Шпинат с крутонами
5. Фрикандо из телятины, роти. Салат
6. Каша из арроута
7. Десерт, послестолие

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Суп рисовый с овощами
2. Омлет с помидорами и макаронами
3. Отварная говядина крупным куском (1,5—2 кг) с луковым соусом
4. Шпинатная паста на поджаренном белом хлебе
5. Кусочки телятины с косточками, поджаренные и чуть потушенные
6. Мука из корня тропического растения маранта

Индейцы посыпали арроутом раны от отравленных стрел. А монархи в Европе ели невкусную кашицу как противоядие от возможного отравления. Поэтому склизкая как клейстер каша из арроута завершала часто прекрасный, вкусный обед, ликвидируя весь эффект вкусового удовольствия. Да, тяжело быть монархом.

Обед вдовствующей королевы Каролы Саксонской (род. 5.08.1833)

28 июня 1903 г., замок Крефельд, Саксония, повар Теодор Фрике

Меню:

1. Консоме по-бразильски
2. Филе судака во фритюре
3. Шатобриан. Спаржа
4. Цыплята жареные. Салат
5. Тимбалы по-венски, соус фрамбуаз
6. Пильницкий сыр
7. Мороженое
8. Десерт

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Крепкий двойной бульон с рисом, овощами и... курицей.

2. Кусочки судака, смоченные в жидком тесте (кляре) и 1—2 минуты обжаренные в кипящем свином сале.

3. Двойной, «толстый», с крупный мужской кулак, кубический кусок мяса из бычьей вырезки, приготовленный за 10—15 минут на открытом огне, без подливок, без соусов, но сдобренный при подаче к столу кусочком сливочного масла и черным молотым перцем. (Во французской кухне называется бифштекс а ля Шатобриан.) Спаржа подается как гарнир, свежая, зеленая, бланшированная.

4. Жарятся примерно как цыплята табака. На гарнир — ягодный «салат», кисло-сладкие квашеные ягоды или жиденькое варенье из них с малым содержанием сахара.

5. Лепешки из сдобного, пышного теста, чуть поджаренные, с подливкой из малины (малиновым сиропом).

6. Жирный, хорошо отжатый творог из цельного молока, приготавливаемый без нагрева на королевской ферме в селе Пильниц под Дрезденом и не поступавший в продажу.

Когда изучаешь такие меню, как у этой старушки, перестаешь доверять современным медикам. Все вопреки современным правилам. Очень наваристые бульоны, много мяса, в том числе жареного и недожаренного. Обратите внимание, сколь богатую холестерином пищу ела эта старушка, по отцу — шведка, по матери — немка. Умерла она в 1907 г. в возрасте 74 лет.

Обед кронпринца Фридриха Августа Саксонского (с 15 октября 1904 г. — короля Саксонии Фридриха Августа III)

27 февраля 1904 г., дворец Цвингер, Дрезден, Саксония

Меню:

1. Суп а ля Эскоффье
2. Паштет из серых дроздов
3. Форель. Свежее масло
4. Пулярка фаршированная по-луккуловски
5. Руанские хлебцы
6. Седло серны. Салат. Земляника
7. Финоччи
8. Мусселин-соус
9. Сырные кексы
10. Десерт: мороженое, фрукты

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Суп, выдуманный великим поваром XIX—XX вв. Огюстом Эскоффье (1847—1921 гг.), последним из великих французских теоретиков и практиков кулинарного искусства. Фрикадельки из фарша рака, сваренные в крепком мясном бульоне с овощами, грибами и поджаренным миндалем.

2. Приготавливается по обычной технологии паштетов.

3. Форель отваривается в рыбном котле, на пару и смазывается сливочным маслом. Гарнир — картофель. Блюдо аналогично судаку по-польски.

4. Блюдо сложное по технике приготовления, но по вкусу — обычное для французской кухни: трюфели (грибы) фаршируются гусиной печенкой, а курица (пулярка) в свою очередь набивается этими трюфелями. Сама пулярка обжаривается в латке в духовке по классическому типу: все время обливается стекающим соусом — соком (подливкой). Трюфели отвариваются в мадере, а не закладываются сырыми. Блюдо как бы монтируется из разных деталей, частей.

5. Белый, смоченный в молоке хлеб, поджаренный, смазанный толстым слоем утиного паштета и слегка запеченный (гратинированный) в духовке.

6. Жареная и тушеная поясничная часть лесной или горной косули (серны), хорошо нашпигованная свиным салом. Салат из свежей зелени (огурец, укроп, базилик) и моченая или слегка сквашенная с небольшим количеством сахара земляника.

7. Манные клецки с фенхелем, томленные в нежарком молочном (голландском) соусе и сдобренные холодными взбитыми сливками.

8. Разваренные в пюре абрикосы с рисом.

9. См. аналогичное блюдо выше.

10. Не требует пояснений.

К этому обеду подавались следующие вина:

1. К супу: «Сант-Пере» — сухое, французское, белое, высокое

2. К форели и к паштету (холодному): «Штайберг Кабинет» 1893 г. — лучшее коллекционное рейнское белое сухое вино 10-летней выдержки

3. К пулярке, к седлу серны, к жаркому: «Леовиль Пуафере» 1874 г. — красное бордосское 30-летней выдержки

4. К финоччи, сырным кексам — шампанское французской фирмы «Мумм»

5. «Крон-Токайер» — Аусбрух 1869 г. Самое лучшее из токайских десертных вин, самотечное из заизюмленной ягоды.

Как видим, 35-летний будущий король марионеточного для XX в. королевства в ожидании престола (он получил его через семь месяцев) нетерпеливо спешит жить, пользуясь самым лучшим, что было в еде и особенно в напитках!

Никакой рисовой молочной каши — из ханжества, и никакой кашицы из невкусного арроута — ради собственной безопасности! Есть — так самое вкусное, самое дорогое, самое изысканное, самое престижное. Таков, по-видимому, девиз молодого принца на XX век!

Пища русских царей накануне краха царизма

Как же питались в то же самое время русские цари и что было известно об этом простым русским людям? Употребляли ли российские императоры в XIX—XX вв. отечественную, русскую кухню или же, как и прочие монархи Европы, предпочитали французскую, престижную? Какие тенденции в изменении их стола наметились в XX в.? Или смена веков, исторический поворот произошли для них незаметно, без всяких кулинарных последствий?

Чтобы ответить на эти вопросы, достаточно привести подлинные меню различных важнейших государственных праздников, которые согласно международным правилам этикета устанавливали порядок торжественных трапез и банкетов с участием главы государства (монарха) и требовали употреблять те блюда, которые свидетельствовали об официально одобренной кухне и которые можно было считать традиционными для данной страны во время правления определенной династии.

Дело в том, что в обычной повседневной жизни стол монарха определялся им самим согласно его индивидуальным желаниям. Он мог пренебречь и обычаями, и этикетом, поскольку его вкусы не делались достоянием публичной информации. Ибо все это — интимные подробности частной жизни.

Но в официальных и притом в особо торжественных случаях меню завтраков, обедов, ужинов, банкетов и других трапез государственного значения сообщалось широко, через прессу, всенародно. При этом употреблялись такие блюда, которые по замыслу устроителей торжеств должны были создавать определенный имидж государственной власти, давать представление о ее идейных приоритетах, ясно показывать даже простолюдинам, что ценит, что поддерживает в морально-политическом отношении данная власть. Если в меню господствовали или хотя бы преобладали блюда французской кухни, то это означало, что данное государство и его правящий монарх прежде всего ориентированы на поддержание общей монархической международной солидарности и считают главным в политике неизменность консервативного курса внутри страны и стабильность международных отношений.

Если бы меню было составлено целиком из блюд народов одной этнической группы, например, только славянских или только германских (или финно-угорских, тюркских и т. д.), то это

свидетельствовало о приоритете во внешней политике данного государства панславянских или соответственно пангерманских, пантюркских настроений и задач.

Если бы меню состояло главным образом или исключительно из блюд русской национальной кухни, то это указывало на приоритет сугубо русской национальной политики с подчеркиванием таким чисто этнографическим способом главенства в государстве задачи поддержания и укрепления чувства русской особости.

Аналогично перечисленным примерам возможны и более сложные, не столь прямолинейные, а нюансированные меню, из состава блюд которых политически и кулинарно подготовленные люди легко могут «вычитать» и «вычислить» те или иные тенденции в политике любого государства, которые это государство желало бы декларировать, не прибегая ни к каким словесным формулировкам.

Итак, имея в виду все эти предварительные и поясняющие ситуацию замечания, посмотрим конкретно, каково же было направление российской внешней и внутренней политики, если исходить из того, что государственная программа всегда находит отражение в меню торжественных обедов или приемов, посвященных либо коронации русских монархов, либо важным событиям во время их заграничного турне, например, официальному свадебному путешествию, ответному государственному визиту и т. п.

Как известно, русская внешняя политика в последнюю четверть XIX в. стала заметно меняться. Русско-австро-прусский союз или позднее Союз трех императоров (России, Австро-Венгрии, Германии), закрепленный победой над Францией в 1812—1815 гг. и сохранявшийся на протяжении 60 лет как неизменная внешнеполитическая линия России, стал с середины 70-х годов давать трещины, причем причиной большинства их служили германо-российские отношения.

Давление, которое оказывали немецкие политики и администраторы на западных и южных славян в пределах своих собственных государств (Чехия, Познань, Хорватия), а тем более попытки германизировать на новые страны (Боснию и Герцеговину), вызывали отрицательную реакцию у России, традиционно считавшейся защитницей всех славян.

Когда же Германия и Австро-Венгрия, поддерживаемые Англией, помешали России на Берлинском конгрессе 1878 г. реализовать в форме территориальных приобретений свою победу над Турцией в войне 1877—1878 гг., то германо-российские противоречия получили еще более четкое оформление.

К началу 80-х годов во внешней политике России ощутимо проявляется стремление отойти от германской ориентации, подчеркивать приоритет русских национальных и общественных интересов. Новый русский царь Александр III, вступивший на престол в 1881 г., вводит новую, «русифицированную» форму одежды в полиции и в армии, поощряет «псевдорусский» стиль в архитектуре и, естественно, старается провести в национальном русском духе такое государственно-важное мероприятие, как свою коронацию в 1883 г.

Коронация — самая значительная, серьезная и самая торжественная государственная церемония в монархических странах. По этому случаю не на один день, а на всю неделю по всей стране закатываются грандиозные роскошные банкеты, не говоря уже о главном обеде в Кремле, непосредственно в присутствии царя и царицы. Меню этих торжественных трапез строго подбирается, редактируется и утверждается не столько кулинарами, сколько политиками, и рассматривается как своего рода программный манифест о главном направлении предстоящего царствования.

Аналогичным было положение и в 1896 г., когда на российский престол короновался новый царь — Николай II. Тогда тоже было составлено меню, но уже несколько иное. Наконец, в 1896—1913 гг. произошли и другие крупные политические события, давшие повод для торжественных застолий с политизированным меню: визит русского царя и царицы во Францию, эту новую союзницу России, и празднование 300-летия дома Романовых, трех веков существования этой династии с 1613 по 1913 гг.

Попробуем сопоставить меню всех этих торжественных трапез, ибо они дают полное представление о кулинарном содержании царского стола в начале XX в. и в то же время по-своему очерчивают те идейно-политические перспективы, которые правящие круги и, собственно, царизм, готовили для будущего России — на что она должна ориентироваться, во что верить и чем жить.

Обед 20 мая 1883 г., Москва

Меню:

1. Суп раковый, пирожки
2. Дикая коза
3. Котлеты из кур
4. Заливное из ершей
5. Жаркое: дичь (птица)
6. Салат и огурцы

7. Стручковый горох
8. Сладкое хлебное (пирожки, пряники)
9. Мороженое

Ужин 23 мая 1883 г. для буржуазии

Меню:

1. Суп перловый, пирожки
2. Заливное из дичи
3. Бараньи котлеты со спаржей
4. Горячее сладкое
5. Мороженое

Обед 24 мая 1883 г. для дипломатического корпуса

Меню:

1. Суп-пюре из рябчиков
2. Бульон с мясом, фаршированным брюссельской капустой
3. Пирожки королевские — из слоеного теста с мясом (в виде полумесяца)
4. Форель белозерская в шампанском соусе
5. Свиная вырезка со шпинатом
6. Телячий паштет с трюфелями
7. Заливное из гусиной печени с трюфелями
8. Римский пунш (лимонно-апельсиновое ассорти, замороженное под ромом и шампанским)
9. Жаркое из каплунов и дикой утки
10. Салат: зеленый горошек и цветная капуста в яично-масляном соусе
11. Пирожки неаполитанские: миндальное тесто с начинкой из клубники
12. Парфе из черного кофе-мокко с мороженым
13. Десерт, мороженое

Обед 27 мая 1883 г. для народных представителей

Меню:

1а. Борщок, к нему пирожки
16. Похлебка, к ней пирожки
2. Стерляди паровые
3. Телятина запеченная
4. Заливное из осетровых и судаков
5. Спаржа
6. Гурьевская каша сладкая
7. Мороженое

Торжественный обед 27 мая 1883 г. в день коронации для

членов царствующего дома и правительства

Перед обедом на специальных столах были выставлены все русские закуски, зафиксированные исторически, — 160 блюд на 150 человек.

Меню:

1. Копченая и соленая красная рыба: семга, лососина, осетрина, белуга, севрюга, нельма, белорыбица, сиги, сосьвинская и жупановская сельдь, залом, байкальский омуль, муксун и др.

2. Икра: черная зернистая, паюсная и впервые — осетровая черная, так называемая императорская. Красная икра лососевых рыб: семужьи, мельмичья, кетовая и икра горбуши.

3. Салаты из раков и крабов: с яйцами и красной икрой

4. Грибы: соленые рыжики, белые, сморчки, строчки, грузди

5. Колбасы: страсбурская из гусиных печенок, тюрингенская, гамбургская, брауншвейгская; окорока

6. Паштеты: куриный, перепелиный, куропаточный, из гусиной печени; копченый язык телячий

7. Сметана, сливочное масло и горячие гречневые и гречнево-пшеничные блины

Горячие блюда:

1а. Суп-пюре из грибов, к нему пирожки

16. Бульон с кореньями, к нему пирожки

2. Стерлядь паровая с огурцами

3. Говядина разварная по-русски

4. Перепела жареные с тертым горохом

5. Холодное заливное из раков

6. Жаркое: индейка и бекасы

7. Салат: спаржа в голландском соусе

8. Горячий сладкий пирог с ананасами

9. Мороженое, десерт

Коронация Николая II в 1896 г. Обед 14 мая в Кремле

Меню:

1а. Суп-рассольник, к нему пирожки

16. Борщок, к нему пирожки

2. Стерляди паровые

3. Барашек

4. Заливное из фазанов

5. Жаркое: каплуны

6. Салат: спаржа

7. Фрукты в вине

8. Мороженое

Обед 15 мая 1896 г. в Кремле

Меню:

1. Суп из раков, пирожки
2. Финляндская форель натурально
3. Телятина с кореньями
4. Холодное заливное из куропаток
5. Жаркое: пулярка и цыпленок
6. Салат: артишоки с горохом
7. Мороженое, десерт

Обед царской четы во время официального визита во Францию в 1896 г. в порту Шербур

Меню:

1. Раковый суп
2. Кокотницы мадам де Помпадур
3. Форель отварная в белом вине
4. Вандейский барашек с шампиньонами
5. Перепела по-луккуловски, запеченные в виноградных листьях
6. Пулярка манером герцога Пармского
7. Шербет люнелевый со льдом
8. Римский пунш
9. Красные куропатки и ортоланы тушеные с трюфелями в сливках
10. Паштет из гусиной печени с омлетом Нанси
11. Салат: спаржа в соусе мусселэн
12. Мороженое «Успех»

Официальный царский обед по случаю 300-летнего юбилея династии Романовых 25 мая 1913 г., Москва, Кремль

Меню:

1а. Суп черепаховый

1б. Суп-пюре из кур со спаржей, с пирожками

2. Стерлядь по-императорски
3. Цыплята с трюфелями
4. Седло дикой козы (серны) с гарниром
5. Цыпленок с трюфелями
6. Пунш Виктория
7. Жаркое: утки и пулярки
8. Салат огуречный, спаржа с соусом
9. Персики кардинал
10. Мороженое парижское

Сопоставляя эти меню, можно без особого труда заметить мощное русско-славянское направление в политике Александра

III, причем начатое смело и слишком прямолинейно с самого начала царствования. Царь хотел успеть подвести Россию к XX в. вполне русской державой, с русским национальным самосознанием у всех, и прежде всего у правящих классов, которые в течение XIX в. стеснялись всего русского, пасуя перед «французской культурой».

В XX в., когда сословные границы пали во всем мире, правящий класс не имел уже права позволять себе антинациональное поведение — он должен был срочно перековаться в носителя русской национальной идеи. Вот почему Александр III, отличавшийся прямотой, честностью, но не умом и уменьем политического лавирования, без всяких переходов ввел в репертуар придворной торжественной кухни такие уж слишком народные блюда, как суп перловый, борщок, похлебку и даже стручковый горох — примитивное народное лакомство, а также заливное из ершей — далеко не самой вкусной, «удобной» для еды рыбы.

Конечно, эти блюда не доминировали и не могли испортить всего остального вполне достойного и отменного меню, где присутствовали в изобилии и красная рыба, и дичь, и жаркое из домашней птицы, но они все же резко бросались в глаза, занимая позицию первой подачи, суповой, то есть самой главной, национальной, русской.

Надо было обладать немалой смелостью, чтобы в XIX в. начинать царский обед супом с перловкой. Никакой гофмейстер двора, ни один метрдотель не пошел бы на такой шаг самостоятельно. Для всех становилось сразу ясно, что за этим сенсационным меню стоит сам царь. И это сразу же поставило все на свои места: приоритет всех обрусительных тенденций в России оказался прочно связанным с именем Александра III, со всей его эпохой.

Однако царь так и не довел свою политическую линию до конца: у него не хватило на это времени — 13 отпущенных ему судьбой лет царствования оказалось очень мало для перестройки национального сознания всех классов России по единому образцу, а главное — для создания протекционистской прочной системы охраны русской промышленности от иностранной конкуренции.

Вот почему, как только новый царь Николай II попытался сохранить направление политики своего батюшки, на него сразу же было оказано давление — как изнутри страны, так и с внешней стороны. От него требовали прямо противоположного — всемерной модернизации России, открытия широких дверей для европейской культуры, под псевдонимом которой всегда действовал западно-европейский крупный капитал.

Поэтому и в кулинарии торжественных трапез Николай II вынужден был отойти от традиций своего отца, чтобы хоть таким путем сразу маркировать смену политического курса.

Начав в 1896 г. с супа-рассольника — этого не совсем русского и абсолютно не народного, но хорошо знакомого в России блюда, он в 1913 г. в день торжеств по случаю 300-летия своей династии не постеснялся утвердить в качестве первых парадных блюд суп черепаховый и суп-пюре из кур со спаржей — ярко выраженные блюда французской кухни. Последнему Романову было уже либо наплевать на национальные традиции трехсотлетней монархии, либо более важными показались интересы и желания иностранных финансовых воротил.

Во всяком случае, эти мелкие, эпизодические изменения в меню отражали не только «смену макияжа», но и более глубокие, коренные изменения в политике России. Признаки новой политики становились заметны всем и каждому. Все, и по крайней мере политически активные люди, поняли, что речь идет о безоговорочной ориентации на Запад, на Францию, тем более что это было сделано по-русски неуклюже, топорно, вызывающе.

Все это сбивало с толку обывателей — купцов, православное духовенство, «серый» контингент армии. Ибо оттуда продолжало исходить встречное, низовое националистическое движение, которое официально никто не брал на себя ответственность остановить, прекратить или хотя бы застопорить и дать четкую команду — спустить на тормозах. Наверху весьма самонадеянно и очень по-русски считали, что раз уж начала проявляться новая ориентация, то внизу догадаются сами, что прежняя должна заглохнуть сама. Но на дворе все же стоял уже XX, а не XVIII и даже не XIX в., когда под «народом» подразумевалась только горстка дворян, а подлинный народ вообще не принимался в расчет. «Низ» с тех пор не только разросся, но и социально разнообразился, резко изменился. И потому прежнего автоматизма в действиях «общества» и даже государственного аппарата уже не наблюдалось.

К тому же, чисто кулинарная эклектичность и конъюнктурность меню николаевских трапез неопровержимо отражала, даже на таком, гастрономическом уровне, колеблющуюся, неустойчивую обстановку правления нового самодержца.

В центральном коронационном обеде 15 мая 1896 г. на первое место был поставлен суп раковый, сохранявшийся и в 1883 г., и даже на заграничном банкете 1896 г., но исчезнувший в 1913 г. Этот традиционный для царских трапез суп расценивался как истинно русский (хотя и не общенародный, как щи), и потому его

сохранение в коронационном меню было вполне уместно. Но в 1883 г. осторожный Александр III отверг это кулинарное произведение для важнейшего банкета 27 мая по причине его сомнительной символичности: намекнуть, что Россия будет идти не вперед, а пятиться назад, невозможно было даже в 1883 г. Пятиться Александр III не желал, хотя к «друзьям прогресса» себя не причислял. Афишировать свои ретро-национальные симпатии в качестве будущего государственного кредо он также не собирался. Поэтому на центральном банкете вместо вызывающей национальной перловки или не менее надоевшего французского бульона первое место было предоставлено спокойному грибному супу и овощному бульону. Но безвольный сын Александра III — Николай II доверился в этом щекотливом вопросе мнению своих придворных, в частности, министра двора графа Иллариона Ивановича Воронцова-Дашкова и его влиятельного помощника в 1893—1897 гг. барона Владимира Борисовича Фредерикса.

На первое был сохранен суп из раков, и царь, таким образом, просмотрел весьма нелестный для себя намек на сущность будущего царствования.

На второе же место была поставлена финляндская форель, разумеется, из чисто конъюнктурных политических соображений — для укрепления связей со строптивой провинцией. Однако с кулинарной точки зрения вышло безграмотно — за раками шла рыба, т. е. два речных, рыбных блюда подряд.

Телятина с кореньями означала, что царь хорошо помнит о дворянстве, как о своей естественной социальной опоре, а холодное заливное из куропаток служило залогом того, что привилегии дворянства не будут скоропалительно отменены. Жаркое из пулярок и салат из артишоков, разумеется, были реверансом перед новыми французскими союзниками. Словом, царь хотел показать, что он никого не забыл и что он хочет быть хорошим для разных сторон. Но эта эклектика никого не могла обмануть — Николая II сразу же стали обвинять в слабоволии. Быть одинаково хорошим для всех — невозможно.

Торжественное празднование 300-летия романовской династии в 1913 г., которое было таким удобным и естественным поводом для напоминания о русских национальных традициях, совершенно не было использовано царизмом в этом плане. Суп черепаховый, цыплята с трюфелями, пунш Виктория, спаржа с соусом мусселен, персики кардинал и, в довершение ко всему, парижское мороженое на юбилее московской царской фамилии даже явными поклонниками Запада воспринимались как явный перебор в проявлении любви к заграница. Для русских царей это было особенно карикатурно.

Таким образом, накануне первой мировой войны официальная, правительственная, монархическая Россия подчеркивала свою солидарность с Западом и свою приверженность «западной культуре». Попытки славянизации и русификации, предпринятые царизмом в конце XIX в., так и остались не более чем кулинарно-политическим эпизодом, не только не оставившим серьезных следов в области политики, но и не закрепившимся в чисто кулинарной сфере.

Царизм оказался неспособным к защите и продвижению национальных русских интересов и продемонстрировал это наглядным образом, уступив к началу первой мировой войны французской кухне приоритет даже в официальном дворцовом столе.

На фоне парадной, отрепетированной французской придворной кулинарии неброские, маловкусные, случайно отобранные национальные русские блюда, не говоря уже об их невзрачных, скромных названиях, выглядели как служанки, которым из милости позволили на мгновение присесть за барский стол.

Таким образом, в первое десятилетие XX в. русская национальная кухня потеряла появившийся у нее в конце XIX века шанс выдвинуться в первые ряды мировых кухонь. Она как фактор культуры не получила соответствующей поддержки ни со стороны официальной России, государства, ни со стороны частного капитала и частной поварской инициативы. Наоборот, французские мастера, понимавшие достоинства русской кухни, использовали их в своей работе весьма успешно.

«Тайны» французской кухни

Итак, русские монархи и русская правящая элита до самого своего падения в 1917 г. продолжали считать единственно приемлемой для себя французскую кухню. При этом ели они весьма много. Не просто первое, второе и третье, а по шесть-семь и даже по десять блюд за один обед. Как можно вместить в себя такое? Да еще и пили, причем не одно какое-нибудь вино, а разные.

Подобные суждения невольно приходят на ум нашему современнику, воспитанному на столовском корму и привыкшему есть и много, и невкусно. Французская же кухня не только в технологии приготовления блюд, но и в своих подачах, в самой организации репертуара стола настолько изысканна и, можно сказать, ажурна, что, пробуя одно за другим даже полдюжины блюд, человек не встает из-за стола до предела сытым. Всего, что подают, берется весьма умеренно, понемножку. Да и пища, приготовленная по принципам французской кухни, не вызывает чувства сытости, как это способен сделать русский стол.

И. С. Тургенев, хорошо знавший русскую кухню и не хуже того изучивший французскую, поскольку провел чуть ли не треть жизни во Франции, особенно четко представлял себе характерные особенности, свойства, черты обеих для него «родных» кухонь, и поэтому мы можем поверить его отзывам о них как объективным или, по крайне мере, сделанным на основе конкретного сопоставления и со знанием дела.

В рассказе «Два помещика», говоря об одном из них, Мардарии Аполлоновиче, Тургенев писал: «Гостей принимает он очень радушно и угощает на славу, то есть благодаря одуряющим свойствам русской кухни лишает их вплоть до самого вечера всякой возможности заняться чем-нибудь, кроме преферанса». Эти «одуряющие свойства», «одуряющее воздействие» русских блюд происходили всегда от огромных по объему русских порций, которые к тому же поглощались с большим количеством хлеба.

Вспомним непомерный аппетит Митрофанушки или Расплюева из трилогии Сухово-Кобылина, с его невероятной способностью съедать по семь — девять килограммов еды за раз, и мы перестанем удивляться тому, что десять и даже дюжина блюд французской кухни способны в меньшей степени насытить русского человека, чем два-три блюда русской кухни.

Все дело в том, что по-русски съедают, скажем, по 20—40 штук блинов и выпивают по 3—5 литров кваса, заедая его караваем хлеба, то есть употребляют всего-навсего два скромных

блюда. Во французской высокой кухне из десяти блюд берут от каждого лишь небольшой кусочек, маленькую порцию, особо лакомое место, и потому все эти лакомые кусочки не только не равняются по общему объему десяти русским блинам, но и по своей материи настолько легки, а по консистенции, вкусу, температуре и запаху столь разнообразны, что физиологически прекрасно и нечувствительно усваиваются.

Кроме того, пряные соусы и подобранные к определенным продуктам вина еще более помогают достигать физиологического миража — они незаметно проталкивают вкусную пищу и при этом, одним лишь контрастом вкуса следующих друг за другом блюд, вызывают иллюзию сытости, ибо просто трудно пресытиться разнообразной пищей.

Помимо этого играет роль и чисто психологический фактор. Русский человек, зная, что его ожидают в лучшем случае не более трех блюд, стараясь не встать из-за стола голодным, ест каждое блюдо, если оно удобоваримо, «на всю катушку».

Француз же, зная, что его ожидают шесть как минимум и двенадцать как максимум перемен блюд за обедом, действует крайне осторожно, боясь насытиться раньше времени и упустить тем самым самое вкусное.

Только у себя дома, твердо зная, сколько и чего будет подано за обедом, русский человек ест умеренно и никогда не переедает так, как он способен это сделать в гостях. Русский человек должен видеть перспективу, тогда он уверен, спокоен, принимает верные решения.

Французская же кухня, во всем расписанная и разработанная до деталей, обладает такими прочными, не подверженными перемене канонами, что, усвоив их однажды, легко ориентироваться в этих по виду сложных, подробных и детализированных правилах. Важно, что они неизменны, причем действуют одинаково во всем мире, независимо от места и времени.

Французская кухня, особенно то, во что она вылилась как кухня высших классов, кухня государственных деятелей и дипломатов, стабильна, как горный хребет, и постоянна в своей многоликой повторяемости, как восход или заход солнца: в ней нет места случайностям. И кто это понял, тот будет чувствовать себя хорошо, в своей тарелке, при любых ситуациях, в любых странах, в любое время, где применяется французская кухня. За наш переменчивый и ненадежный XX век, с его постоянными проблемами и неожиданностями, единственно надежным, стабильным элементом осталась лишь французская кухня, ее ныне несколько старомодные каноны.

Вот как описывает русский аристократ граф А. А. Игнатьев французские застольные порядки, дипломатический и кулинарный этикет высокой французской кухни в начале XX в.

«Хотя мы с женой и навидались в домах наших родителей обедов с приглашенными, но, вспоминая парижские приемы, я знал, что заграничные, французские порядки сильно отличаются от русских.

Прежде всего, нет водок, нет закусок. Гости садятся за стол голодными и не довольствуются двумя-тремя блюдами. Французское меню традиционно составлено строго по схеме, которая освящена всеми странами, стала международным каноном.

На первое суп, а не закуска. На второе — рыбное, на третье — основное мясное блюдо — ростбиф или телятина, баранина или ветчина с овощами, на четвертое — куры или дичь с салатом, на пятое — „чистые овощи“ — спаржа, артишоки, цветная капуста или трюфели, и, наконец, шестое, сладкое. Но и оно не последнее. Затем следует седьмое — сыр, фрукты, петифюры, бисквиты, а далее — мороженое на восьмое и, в качестве ненумерованной, но реальной подачи — еще и десерт с конфетами, шоколадом, коньяком, десертным вином, или послестолие — то есть переход из столовой в гостиную.

Церемония обеда при этом еще не кончается, так как, перейдя в гостиную, гости должны получить еще кофе, ликеры, коньяк.

Основным качеством французского международного обеда является скорость подачи: на подобном обеде гости не должны сидеть более 45—50 минут за столом. Русский посол князь Кудашев не раз проверял это с часами в руках и никогда не переставал удивляться, как без всякого понукания, незаметно даже для самих себя гости входят в искусно „навязанный“ им ритм.

Смена подач также подчинена раз и навсегда установленной схеме: если второе блюдо холодное, то третье должно быть горячим, а четвертое снова — холодным и т. д. Если второе блюдо имеет белый соус, то на третье подают обязательно темный соус.

Вкус, цвет, температура — все должно чередоваться, создавать картину разнообразия, меняться. И все это — предусмотрено заранее. Случайности во французском застолье — исключены. У русских же, даже в самых

высоких сферах, особенно когда они одни, случайности, то есть изменения и сбои в застолье, чуть ли не постоянны и неизбежны.

С меню обеда должны быть согласованы и сорта вин: после супа — херес, после рыбы — белое сухое вино, после мяса — красное, чаще всего бордосское, перед сладким — шампанское, после сыра — сладкое десертное».

Читая все это сейчас, в конце того же столетия, невольно ловишь себя на мысли, что все эти правила ни на йоту не изменились. Они свято, скрупулезно сохраняются и на дипломатических приемах в Москве, и в Латинской Америке, и даже где-нибудь в африканском или арабском дипломатическом мире. Ибо они стали интернациональной традицией, признаны и проверены временем за три столетия, и на удивление все еще продолжают импонировать и неплохо вписываются в наш век среди высших сфер. Последние приспосабливаются к французским канонам застолья и не пытаются фрондировать в этой области. Даже советская, в классовом отношении стоявшая на иных позициях дипломатия, столь многое повернувшая по-своему в мире в XX в., не сделала ни малейшей попытки что-либо нарушить, изменить, поправить во французском дипломатическом застольном этикете. Лишь немного сократила его в количественном отношении. Это говорит о многом, и прежде всего об отработанности и совершенстве этих правил. Зачем выдумывать велосипед, если он уже создан и совершенен?

В начале века, вплоть до первой мировой войны, французская высокая кухня настолько идеализировалась русским дворянством, несколькими его поколениями, что ни у кого не появлялось искушения, во-первых, поставить под сомнение превосходство французской кухни во вкусовом отношении, то есть усомниться в кулинарном ее величии, в ее кулинарной, вкусовой сути, снять с нее ореол «идола», «идеала», и, во-вторых, противопоставить французской искусственной кулинарии русскую, как наиболее естественную, более натуральную, не говоря уже о несравненной, несопоставимой ни с чем пищевой ценности уникальных продуктов русской кухни: осетрины, севрюги, стерляди, лососины, семги, паюсной икры, омуля, шемая, залома, жупановской селедки.

Да что тут говорить, достаточно напомнить о тех русских, не имеющих аналогов пищевых изделиях, которые вообще и не снились французам и которыми славится русская кухня: квашеная капуста, соленые огурчики, сухие белые грибы, из которых

получается грибной суп тончайшего аромата, сметана, о которой в Западной Европе не имеют никакого понятия, острый хрен, продирающий до мозгов, и даже до мозга костей! А разве такие обычные для русского стола блюда, как блины, пироги, щи, солянки, ботвиньи, калья, могли быть изготовлены хотя бы приблизительно с тем же русским национальным вкусом в какой-нибудь заграницe, в том числе в той же Франции, даже ее самыми гениальными поварами? Конечно, нет. И подтверждает это не кто-нибудь, а сам Антонин Карем — король французских поваров всех времен, непревзойденный мастер всех и всяких кулинарных изделий, знакомый со многими национальными кухнями мира и, в отличие от всех других французских кулинаров, свободный от национальной кулинарно-гастрономической ограниченности.

Карем бывал в России и на Кубе, работал на кухне английского короля и у княгини Багратион, осваивал грузинскую и турецкую кухни и откровенно считал, что русская кухня, хотя и груба с французской точки зрения, но поистине чудесна и удивительна.

Однако французы до русской кухни еще не доросли, они страдают национал-кулинарной ограниченностью. И Карем иллюстрировал эту французскую кулинарную тупость следующим примером.

Ему очень нравились русские пироги, и он решил их немного реформировать, то есть сделать более легкими, не такими тяжелыми, не столь жирными, как к этому привык русский народ. Он хотел, чтобы французы не имели предубеждения против «варварских пирогов» и, облегчая начинку, делая легким и воздушным слоеное тесто их оболочки, полагал, что сделал все возможное, чтобы приблизить пироги к французскому пониманию, облагородить их настолько в чисто внешнем и в весовом отношении, что они войдут в обычай и у французского народа.

Однако, приехав во Францию, он стал подавать «русские пироги»... с соусом!

Иронизируя позднее по этому поводу, Карем писал, что эту кулинарную глупость ему пришлось совершить под давлением французских глупцов-гурманов. Он-то хорошо знал, что русские никаких соусов к пирогам не делают, а спокойненько едят их «сухими», но убедился, что французам это совершенно непонятно, что они не отваживаются взять пирог прямо двумя руками и откусывать от него куски, аппетитно их пережевывая, им это кажется диким, невозможным и некрасивым. Поэтому он нарезал им пирог на мелкие кусочки, раскладывал их на плоские тарелки, как мясо, снабжал зеленым салатом из свежих овощей и подавал

соусник. Тогда, наколов кусочки пирога на вилку, собравшиеся дисциплинированно макали их в соус. Страшно сказать, что оставалось в таких случаях от вкуса русских пирогов. Русские офицеры, наблюдавшие это кулинарное издевательство над нашими пирогами, покорно молчали, когда французы говорили, что это русское блюдо — невкусно. Они и сами видели, что это черт знает что такое. Но спорить с французами, хорошенько высмеять их или заставить насильно съесть пирог так, как его ели в России, у них ни смелости, ни характера не хватало. Ведь французы же «лучше понимают в кухне». А эти формалисты макали даже рыбный или грибной пирог в... мясной соус!

Не знаю, понимают ли что-нибудь французы в своей собственной французской кухне, не в домашней, скромной, а в высокой, великосветской, — судить не берусь, поскольку сам во Франции не был, но то, что они не смыслят во всех других национальных кухнях мира, — это неоднократно подтвержденный исторический факт.

И не только не смыслят, но и так стремятся перевести все на свой манер, что после этого еще более становятся уверенными, что хороша лишь французская кухня.

Источник этой убежденности — ограниченность, кулинарная глухота ко всему, что незнакомо, что непривычно, чего не знают и никогда не видели. Точь-в-точь, как те темные мужики из Пермской губернии, которые еще в конце XIX — начале XX в. боялись есть картошку и с ужасом выплевывали баклажаны и были убеждены, что морковь, помидоры и даже свекла — скоромная, то есть животная, а не растительная пища, потому что эти овощи не зеленого, а «красного как кровь» цвета.

Если пермские мужики, будучи забитыми и необразованными, производили впечатление дикарей, то насколько более дикими и неотесанными должны были казаться объективному наблюдателю цивилизованные французы со всем их культурным показным лоском, совершенно неспособные не только приготовить, но даже правильно съесть такое простейшее русское кулинарное изделие, как блины или пироги. Зафиксированы случаи, когда французские повара-профессионалы терялись от того, что им поручали приготовить такие известные русские блюда, как щи или пасху, не говоря уже о засолке грибов или квашении капусты. О таких вершинах кулинарии, знакомых любой русской крестьянской бабе, французские ресторанные повара никогда не могли даже мечтать. Все, что они могут, — это готовить свои крайне однообразные по составу и композиции рутинные французские блюда, которые они приноровились красиво располагать, всячески украшать,

создавая, скорее, архитектуру из пищевых продуктов, более еду для глаза, чем для желудка.

Это внешнее, поверхностное, декоративное и считалось всегда основой французского кулинарного мастерства. Для русского же поварского искусства основным критерием кулинарного успеха был прежде всего отменный вкус. Единственными пороками русской кулинарной школы были ее неграмотность, неточность, безалаберность и разгильдяйство.

Но эти пороки проявлялись только у заурядных, посредственных стряпух. Тот же, кто обладал кулинарной одаренностью, преодолевал и национальные недостатки. Самым страшным было, когда русская посредственность, прошедшая французскую школу, соединялась с западным формализмом.

От этого «союза» и произошли самые ужасные, самые неискоренимые пороки русской ресторанной кухни, которые, зародившись еще во времена царизма, спокойно пережили революцию и НЭП и неожиданно укоренились и пышно расцвели в кухне советского общепита — как ресторанного (дорогого), так и столовского (дешевого).

Происходил тот же самый процесс, что и «приспособление» русских пирогов к французскому способу подачи, но только шедший еще грубее, еще хуже, еще тупее. Впрочем, если говорить о тупости, то ее более чем хватало и на другой стороне. Приведем «классический» пример.

Еще со времен русско-французского союза в канун первой мировой войны во французские кулинарные книги вошел рецепт пасхи, которая значилась под идиотским названием «паскази творогуа», непонятным ни для французов, ни для русских. Объяснялось это по-французски как «пирожное из сыра». Занес этот рецепт какой-нибудь случайный мосье Фрике, временно посетивший Россию, а потом разыгрывавший из себя во Франции «специалиста по русским делам». Что же он предлагал? «Смешать 2 кг белого сыра с 1 кг кислого крема и 250 г масла, 125 г сахара и 1 г соли. Все это довести до гомогенной массы, выложить ровным слоем на большое широкое блюдо и... гарнировать турецким изюмом. Потом подкрасить „паскази творогуа“ желтком яйца, чтобы были желтые и белые полосы».

Да! Не завидую я едокам такой пасхи в каком-нибудь супердорогом парижском ресторане. Не денег жалко — желудков!

Вот и возникает вопрос, как это может быть, чтобы люди, якобы разбирающиеся в кулинарии, не видели ужасающей, вопиющей кулинарной бездарности подобного произведения, и у них не дрогнула бы рука опубликовать в справочнике «Larousse gastronomique» такой рецепт.

Конечно, это уже XX век (1912 г.!), что с него спрашивать, когда всюду рушится профессиональная добросовестность и компетенция. Но ведь и в XIX в. было не намного лучше. И там было полно примеров невнимательности, небрежного отношения французов к русским блюдам, примеров чудовищного искажения русских рецептов, их просто легкомысленного, чтобы не сказать карикатурного, описания и исполнения! А в России буквально дрожали, чтобы в чем-то не ошибиться во французской кухне. И это различие в отношениях России к Западу и Запада к России осталось тем неизменным и незыблемым, что веками характеризовало взаимные отношения этих двух сторон. И XX век не внес здесь изменений. Наоборот, сделал все резче, контрастнее, грубее.

Почему? Чем провинилась Россия перед Западом? Или почему мы сами не имеем чувства собственного достоинства? Как мы можем не замечать и допускать пренебрежительное отношение к нам, где бы и в чем бы оно ни проявлялось? Даже в мелочах. Тем более — в кулинарных!

«Русские блюда» французской кухни

Справедливости ради следует признать, что одной из причин бесцеремонного обращения иностранцев с нашей историей, а также своеобразной трактовки наших национальных особенностей и культуры нередко являемся мы сами. Так было в прошлом, так осталось и поныне.

Во-первых, мы плохо знаем нашу собственную историю, и тем более иностранную, а потому никогда не можем квалифицированно поправить зарубежных «знатоков России», причем поправить так, чтобы к ним уже после этого не было никакого доверия от своих и никакого желания слыть за «экспертов по России». Нет, мы не заступаемся за своих, тем более когда речь идет не о горячей современности. Более того, мы отвыкаем заступаться и за самих себя, когда начинают затрагивать нашу честь.

Примером именно такого безразличия, или попросту невнимания к тому, как и из чего складывалось реноме России, и в частности русской кулинарии во Франции к началу XX в., может служить история набора «русских» блюд во французской ресторанной кухне, сложившегося за предыдущие полвека.

Разумеется, это были вовсе не русские блюда, ибо приготавливались они по-французски, из специфических для французской кухни продуктов (вроде гусиной печени и трюфелей) и имели, следовательно, типично французский вкус, ни на йоту не отличавшийся от вкуса других блюд того или иного ресторана. Но названия у них были «русские», то есть они были обозначены фамилиями известных на Западе русских деятелей.

Процесс создания таких блюд шел постепенно и начался еще в XIX в., причем происходил от случая к случаю, эпизодически, без всякого преднамеренного «плана», хотя были востребованы и сделаны предметом внимания и политической ангажированности эти «русские» фрагменты французской кулинарии в первое десятилетие XX в. и особенно в канун первой мировой войны, ибо именно тогда о них вспомнили.

Мода эта была прямым следствием русско-французского военно-политического союза, заключенного в начале 90-х годов XIX в., и процесса втягивания России в Антанту, который происходил все первые полтора десятилетия XX в. накануне первой мировой войны. Союз этот нужен был исключительно Франции, французским промышленникам и банкирам, и потому они благосклонно поощряли, а быть может и прямо внедряли моду на «русское» посредством... ресторанных меню. Путь к

сердцу французов, держателей царского «золотого» займа, был гораздо надежнее через желудок, чем напрямую через «политику».

Надо сказать, что во французскую кухню — не в национальную, а в парадно-протокольно-ресторанную — вошли многие блюда и кулинарные изделия, носящие имена знаменитостей почти всех крупных стран Европы, в честь которых французские придворные повара XVII—XVIII вв. и XIX в. называли придуманные или скомбинированные ими кушанья, а вернее, вариации давно известных французских блюд.

В ход шли все: монархи, полководцы (плохие и талантливые — все равно!), ученые, философы, писатели, деятели искусства и, разумеется, скандальные фавориты и фаворитки всех времен от Мессалины до мадам Помпадур. Критерием выбора неизменно оставалось лишь одно правило: чтобы имя прогремело по всей Европе, неважно, по какому поводу — приличному или скандальному. Важно, чтобы его знали как можно больше людей, чтобы оно было на устах, на слуху.

Вот почему во французскую кулинарию, в число известных французских придворно-ресторанных блюд попали также кушанья, носящие имена русских князей и графов Орловых, Демидова, Строганова, полководцев Суворова и Багратиона, генерала Скобелева, композитора Чайковского и др.

Поводы для этого «кулинарного прославления» указанных лиц были разные, как правило, случайные. Это всегда было свойственно французской кухне, ибо имена давались поварами, приобщавшимися к истории и политике с кухонного, с черного хода, куда доходило только то, что уже попало в людскую молву.

Первое, что туда попадало, — это сплетни, а последние были всегда связаны с пикантными, любовно-альковными тайнами верхов. И посему вовсе не удивительно, что первым из русской истории попало во французскую кулинарию имя графа Григория Орлова.

Французы-повара, увековечившие в своих кухонных изделиях имена почти всех любовниц своих многочисленных королей — Людовиков, с особым энтузиазмом включили в кулинарный репертуар имя блестящего и достаточно стабильного любовника императрицы Екатерины II. Блюдо с таким именем должно было пользоваться успехом у такого же типа мужчин, даже независимо от его сущности. Вот в чем был расчет. Правда, Орлова, а точнее его память, в глазах потомков не обидели: он запоминался посетителями ресторанов как крупный кусок тушеной телячьей корейки — мягкий, нежный, духовитый, но дорогой.

Вторым русским именем во французских ресторанных меню стало имя Багратиона. Правда, оно появилось в 20-х годах XIX в.

благодаря не самому князю Петру Ивановичу, а его вдове, графине Скавронской, ставшей княгиней Багратион. В 1813 г. она открыла в Париже светский салон. Ради красивой, сексуальной и очень щедрой женщины французские кулинары готовы были увековечить ее имя. Позднее был сделан вид, что блюда были посвящены именно ему.

Третьим русским именем во французской кухне было имя Демидовых. Но с Россией оно было связано лишь косвенно. Дело в том, что в 1841 г. один из потомков знаменитых уральских заводчиков Демидовых, 29-летний Анатолий Николаевич, оказавшийся единственным наследником несметных демидовских богатств, женился на Матильде Бонапарт, племяннице Наполеона I и дочери Жерома Бонапарта, бывшего короля Вестфалии. Кроме того, он купил себе в Италии титул принца Сан-Донато и проводил все время в Западной Европе, поражая всю европейскую аристократию своими безумными тратами. В честь него был назван один из открытых новых минералов, демидовит, за что он также щедро заплатил открывателю. Неудивительно, что французские повара сразу же «изобрели» несколько блюд с именем Демидова, тем более что и изобретать-то было нечего: в тех случаях, когда надо было закрепить в репертуаре блюд высокой кухни чье-то громкое имя, к услугам поваров всегда были... курица или соус. Достаточно было прибавить в гарнир или в уже избитый соус какой-либо иной (тоже далеко не новый) ингредиент, как появлялось новое блюдо. Только для Демидова было сразу отведено целых три куриных блюда: Пулярка а ля Демидофф двумя манерами (одну жарили с луком, а другую тушили с овощами и шампиньонами) и Пуле соте Демидофф — цыпленок, тушенный кусочками.

Точно так же, путем выделения еще одного «цыпленка», в 80-е годы XIX в. во французской ресторанной кухне появилось другое русское блюдо — «цыпленок Катофф», сохранившееся, кстати, по сию пору. Инициаторами этого блюда были, однако, не кулинары, а французские журналисты, подвязавшиеся в желтой бульварной прессе. Когда после второй мировой войны французские рестораторы захотели сделать приятное нашим летчикам, посетившим Париж для встречи со своими друзьями из эскадрильи Нормандия — Неман, то они ввели в меню званого ужина «цыпленка Катофф». Однако никакого впечатления это имя на русских участников банкета не произвело. Более того, его просто не заметили, так как никто не знал, кто такой Катофф. Да и вряд ли догадывались, что это может быть русская фамилия. Между тем, проникновение этого имени во французскую кулинарию в конце 80-х годов XIX в. было связано с большим

скандалом в русской прессе и даже, можно сказать, в русской и французской культурной жизни того времени.

Дело в том, что под искаженной в меню фамилией Катофф подразумевался русский журналист М. Н. Катков. Он начал свою деятельность как друг Белинского и Герцена, затем в течение 15 лет проводил в русской печати политику внешнеполитической поддержки Бисмарка и Германии, а в связи с заключением русско-французского союза сделал крутой «политический» вираж и выступил самым горячим порицателем Германии и доброжелателем Франции.

Но поскольку Катков зарекомендовал себя отъявленным реакционером и конъюнктурщиком и заслужил в России такие клички как «жрец мракобесия», «профессор сикофантства», «будочник прессы» и «громовержец Страстного бульвара», а также еще более ироничное и притом «кулинарное» прозвище — «ретроградный уксус сорока разбойников», то его очередная сенсационная переориентация вызвала возмущение всех более или менее прогрессивных сил тогдашней русской литературы. На открытии памятника А. С. Пушкину в Москве, когда Катков протянул свой бокал прибывшему специально из Парижа И. С. Тургеневу, тот демонстративно повернулся к Каткову спиной. Этого было достаточно, чтобы желтая пресса Парижа провозгласила Каткова «героем», а сенсация в прессе способствовала наименованию в честь Каткова очередного блюда из курицы.

Так в арсенале французских кулинаров оказалось к началу 80-х годов XIX в. уже несколько «русских» блюд, а когда русско-французский союз стал фактом и участники Антанты уже не скрывали своих намерений, а наоборот, стали всемерно подчеркивать их (1907—1914 гг.), то для усиления «русской моды» в кулинарии во французскую кухню было введено еще два русских имени, на сей раз определенно военных, причем действительно знаменитых. Имя А. В. Суворова как ярчайшего представителя военного искусства XVIII в., гениального полководца России, и имя М. Д. Скобелева как самого популярного русского генерала в конце XIX в.

И поскольку на сей раз дело было нешуточное и в перспективе, как все понимали, военное, то и кулинары отнеслись к нему серьезнее. Насколько вообще могут быть серьезными французы, да еще далекие от реальных представлений о России.

Во-первых, они не стали вводить в число этих блюд очередную стандартную пулярку, а сохранили в честь П. И. Багратиона салат и суп, созданные ранее в честь его «веселой вдовы» Скавронской, а в честь Суворова создали блюда из фазана

и куропатки, как и подобает князю и графу, а также назвали его именем один из видов мелкого печенья — петифура. На долю Скобелева оставили без всяких изменений русские битки в сметане, которые якобы очень любил лихой генерал-кавалерист.

Однако без «развесистой клюквы» не обошлось и на этот раз. Так, в «Салат Багратион» не вошло ничего русского и грузинского. Он был стопроцентно французским: артишоки, майонез, макароны, томатное пюре. «Суп Багратион» тоже представлял собой суп с макаронами, которых сам Багратион, разумеется, видом не видывал и слыхом не слыхивал.[1]

Фазаны и куропатки, связанные с именем Суворова, были еще нелепее с исторической точки зрения. Суворов никогда в жизни не ел куропаток и не видал живых фазанов. Даже рыбу он стал есть лет в 60, да и то случайно, когда короткое время служил в Финляндии в должности инспектора по строительству пограничных фортификационных сооружений. Там, в озерном и речном краю, рыба была основным даровым питанием для войск. Обычной пищей для великого полководца были каша, хлеб, отварная говядина и щи, только качеством, разумеется, гораздо лучше, чем у солдат.

Печенье «Суворов-петифюр»

Из всех блюд и изделий французской кухни, названных в честь русских деятелей, смысл и связь между содержанием еды и названием прослеживалась только у печенья петифюр имени Суворова. Конечно, мелкое по размерам, оно не подходило к великому имени, да и по содержанию, как десертное, кондитерское изделие, едва ли отвечало сурово-аскетической натуре русского полководца, недолюбливавшего балы, банкеты и дамское общество.

Зато по рецептуре оно было подлинно суворовским в своей прямолинейной примитивно-солдатской простоте, чем и выделялось в вычурном французском кондитерско-пирожном производстве — патиссерии. Рецепт этот звучит просто и ясно, как приказ: 100, 200, 300! Смешать, раскатать, вырезать, выпечь! И — все готово!

Иными словами, брались круглые, удобные для запоминания и расчетов единицы: 100 г сахара, 200 г сливочного масла и 300 г муки, из простого смешения которых получалось тесто. Будучи раскатанным и разделанным на мелкие кусочки (вырезанное в виде кружков, овалов, ромбов, треугольников — как угодно), оно через 5 минут выпечки давало приятное и простое печенье.

И еще одним суворовским качеством обладает это печенье. Подобно тому как в рамках военного приказа или устава полевой

службы можно фантазировать в деталях, не нарушая его сути, так и суворовское печенье открывало широкие возможности для фантазии кондитера: его можно было сдабривать любой пряностью — ванилью, кардамоном, корицей — пропитывать ликером и коньяком или уже после изготовления намазывать кремом, повидлом, вареньем, покрывать любой глазурью, скреплять попарно, промазав любой клейкою сладостью! Ему все подходило, его все лишь улучшало, удачно модифицировало эту простую, но прочную основу. Итак, ясность и простота рецепта, быстрота приготовления, отличное качество и многоликое изменение внешнего вида и вкуса — тактические новинки, не затрагивающие, а обогащающие стратегию! Чем не суворовские свойства?!

И уж совсем по-суворовски было то, что при всей ясности и простоте имелся в этом деле один «секрет». Соединение в тесте трех компонентов поддавалось только действию сильных мужских рук и предполагало настойчивость исполнителя. Ну а если тесто все же не склеивалось, разрешалось (тайком!) добавить чуть-чуть сливок — ну совсем чуточку — не более ложки!

Автора «суворовского петифюра» никто не знает. Скорее всего, его и не было. Печенье это вообще-то народное, да и не столько французское, сколько общесредиземноморское, а для Франции, следовательно, провинциальное. И существовало оно чуть ли не с XVII в., если не еще ранее, причем похоже оно по составу на кондитерские изделия турецкой кухни, откуда оно, возможно, и попало в другие средиземноморские страны и во Францию. Таких безымянных народных изделий бывает немало во всех национальных кухнях. Однако во французской кухне они занимают положение некоего «резерва». Как только возникает потребность по политическим, конъюнктурным или иным причинам создать и выдвинуть на первый план то или иное блюдо, так французские кулинары спешно производят ревизию огромного фонда безымянных блюд, выбирают подходящее случаю и дают ему то имя, какое требуется по обстоятельствам. А порой и просто переименовывают его.

Но самым главным нарушением исторической правды было то, что фамилия нашего почтенного полководца была во французских меню настолько искажена, что даже русские люди не могли узнать в ней генералиссимуса, ибо посетителям ресторанов он был известен и в начале и в конце XX в. как Суварофф (Souvaroff).

Царские дипломаты в свое время, до первой мировой войны, не опротестовали, не добились исправления этой ошибки. Русские эмигранты, находившиеся во Франции в период между

двумя войнами, вообще боялись чем-нибудь обидеть французов, дрожа, как бы их не выгнали из Франции, и потому за имя русского генералиссимуса не вступились ни отставные царские генералы, ни великие князья и аристократы, ни русские писатели и артисты, художники: Бунин, Куприн, Цветаева, Набоков, Шаляпин, Дягилев, Нижинский, Вертинский, Бенуа и другие, которым, что называется, сам бог велел это сделать — ведь они и историю, и два языка — русский и французский — знали, и рестораны активно посещали, и хранителями русских традиций и культуры себя считали. А тут все вместе — сдрейфили. Как это назвать?

Что же касается советских деятелей культуры, которым приходилось часто бывать во Франции, то и они не сочли возможным обратить внимание французов на их... досадную ошибку в орфографии знаменитой фамилии. Правда, у них есть одно смягчающее обстоятельство: они не постарались вникнуть в суть дела. Когда, например, Константин Симонов, проводя время в послевоенных ресторанах Парижа, заметил, что в меню значится Суваров вместо Суворов, то посчитал этот факт мелочью, поскольку решил, что опечатка допущена только в том меню, которое лежало перед ним. И потому не придал этому никакого значения. Однако если бы он лучше знал заграничные порядки, то должен был бы понять, что в заведениях высшего ранга, да еще в типографски отпечатанном престижном меню никаких случайных ошибок быть не может, и отсюда должно быть ясно, что «Суваров» размножен гигантским, возможно пятидесятитысячным тиражом, и что так это имя значится и во всех кулинарных словарях, энциклопедиях и справочниках во Франции, да и во всей Европе.

Но если для временно попавшего за границу советского человека такие «мелочи» не бросались в глаза, а он, советский человек, в свою очередь не спешил на них реагировать, то почему молчал десятилетия И. Г. Эренбург, носивший с 20-х по 60-е годы, почти полвека, чуть ли не официальное звание «полпреда советской культуры» во Франции? Да, у Ильи Григорьевича не было недостатка ни в общей культуре, ни в знании языка и нравов французов. Он должен был понимать, сколь унизительно звучит растиражированное, искаженное имя великого русского полководца, военную славу которого благодаря кулинарной «известности» фактически предали забвению.

Но Илья Григорьевич был верен себе: и не в таких случаях, а в коллизиях покрупнее, он последовательно занимал позицию, исходя из принципа «чем хуже, тем лучше», и, выступая демонстративно в СССР как советский патриот, фактически на протяжении многих десятилетий действовал с

антипатриотических позиций. И именно поэтому, видимо, уцелел, ибо сумел не создать себе противников во вражеском стане. Там хорошо разбирались в том, что значит молчание компетентного человека по поводу французской ошибки. Да и Симонова успокаивал тот же Илья Эренбург по поводу того, что ошибка в меню — единичная! А таких ошибочек во французских меню — не счесть! Но оставим орфографические ошибки в покое, как бы они ни были возмутительны.

Во французской кухне, когда она берется за изготовление чужих, не свойственных ей блюд, полно кулинарных ошибок, более того, здесь уже нельзя говорить об отдельных ошибках, так как идет полное, тенденциозное и беспардонное кулинарное искажение. Не заказывайте никогда во французских и иных иностранных ресторанах ни русское, ни любое иное иностранное блюдо, не относящееся к данной стране. Не только не получите ничего верного, адекватного, достоверного, но и расстроитесь душевно: потеряете деньги, испортите настроение, утратите равновесие, окажетесь оскорбленными, будете опозорены перед друзьями, знакомыми и т. п.

Примеры? Доказательства? Факты? Да их хоть отбавляй! Вот первый и для любого понятный.

«Русская каша»: 250 г манки смешать с яичным желтком и варить 20 минут в крепком мясном бульоне. Используется в России как закуска.

Со своей стороны добавим: включается в меню французских ресторанов с 90-х годов XX в.!

«Соус русский»: майонез смешать с черной икрой, добавить сливок, омаров, горчицу.

Наш комментарий: безумно дорого и чертовски невкусно! Черную икру ни с чем мешать не надо. Она и так превосходна.

«Салат русский»: язык отварной, сосиски, лангусты, шампиньоны, трюфеля — отварить и измельчить, смешать. Добавить отварные овощи: картофель, морковь, свеклу, свежий лук и корнишоны. Залить майонезом.

Но что во всем этом русского? Лангусты? Трюфеля? Сосиски?

А как расценивать с точки зрения элементарной кулинарной осведомленности то, что в разряд «русских закусок» отнесены во французской кухне такие блюда, как «Перцы фаршированные», «Вареники», «Пирожки с сальпиконом из овощей» и... «Ватрушки»!

Но не надо думать, что такому искажению подвергается во французской кулинарии только русская кухня.

Чего стоит, например, «сэндвич по-татарски»? На белый хлеб намазать сливочное масло, на него наложить слой паштета из телятины и посыпать этот бутерброд мелко сеченым луком, солью

и красным перцем. Нельзя сказать, что это невкусно, но что же тут татарского?

А вот — «котлеты из лососины по-американски». Вырезать из лососины кусок в форме котлеты, посыпать солью и черным перцем, обвалять в муке и обжарить на сковородке. Затем вырезать кусок омара, измельчить его маленькими кубиками, положить рядом с котлетой из лососины и облить американским соусом: рыбным бульоном с разведенным в нем яйцом (желтком) всмятку.

Американского в этом блюде только дороговизна и минимальная кулинарная обработка. Но оно — вкусно, ибо вкусно само по себе натуральное сырье!

Имитация же русских блюд — все сплошняком тенденциозно, невкусно и не имеет ничего общего с русской кулинарной культурой и спецификой. Даже дорогие, вкусные «куропатки по-суворовски» — «куропатки Суварофф» — не содержат ничего русского. Куропатка (не целая тушка птицы, а лишь ее филе) фаршируется трюфелями и варится в двойном густом бульоне с мадерой, а после готовности поливается еще коньяком.

Отличавшемуся своим спартанским бытом полководцу такое блюдо, разумеется, и не снилось, а если бы он о нем узнал, то, сообразуясь со своим темпераментом и привычками, наверное проклял бы беспардонных выдумщиков и фальсификаторов истории и кулинарии. К тому же спиртных напитков он не употреблял. Так что суворовского в этом блюде ничегошеньки нет. Но оно, по крайней мере, хоть вкусно. Хотя куропатку лучше не варить, а жарить. Что же касается подлинных кулинарных идеалов чудаковатого полководца, то достаточно процитировать его знаменитую «Науку побеждать».

«На закате солнышка — немного пустой кашки[2] с хлебцем, а крепкому желудку — буквица[3]. И пей солдатский квас».

Как видно, идеальным для солдата граф Рымникский, князь Италийский считал полуголодное меню. Да и себя, скажем прямо, Александр Васильевич также не склонен был особенно баловать едой. Лишь в 60-летнем возрасте он впервые, будучи в Финляндии, смог попробовать настоящей свежей рыбы — салаку и лососей — и был от них в восхищении, как от самой удивительной и изысканной пищи (о чем писал дочери в письмах как о диковинке).

Но помимо «русских блюд» французской кухни, применяемых и внесенных в репертуар ресторанов Парижа, существовали и «исторические блюда», созданные по французским образцам адептами французской кухни в Петербурге. Эти «петербургские блюда», делавшиеся на французский лад, естественно,

относились к высокой, аристократической кухне и были посвящены тому кругу знаменитых в России людей, которые были по-настоящему уважаемы или прославлены в России и сами принадлежали исключительно к элите.

Однако их имена в связи с определенными блюдами были известны лишь довольно узкому кругу из той же аристократии и, конечно, императорскому двору. За границей, в Западной Европе, в ресторанные меню эти блюда не включались, хотя могли быть известны в конце XIX в. некоторым французским и немецким поварам из кулинарной литературы — придворных гастрономических альманахов, издававшихся в Сант-Петербурге в 70-е годы XIX в.

Вот эти исторические деятели, которые оставили свое имя не только в анналах русской политической истории, но и в истории русской кулинарии.

Генерал-губернатор граф Эдуард Трофимович Баранов (ум. 1884 г.)

Историк Николай Михайлович Карамзин (1766—1826 гг.).

Министр иностранных дел граф Карл Васильевич Нессельроде (1780—1862 гг.).

Министр, граф Павел Дмитриевич Киселев, посол России в Париже с 1856 г. (1788—1872 гг.).

Князь Григорий Александрович Потемкин Таврический (1739—1791 гг.) — государственный деятель, главнокомандующий русскими армиями во время русско-турецких войн, правая рука Екатерины II в деле управления Российской империей.

Граф Эдуард Иванович Тотлебен (1818—1884 гг.), военный инженер, фортификатор, руководитель и герой обороны Севастополя в 1854—1855 гг., главнокомандующий действующей армией в русско-турецкой войне 1877—1878 гг.

Блюда, созданные в их честь русскими поварами-артистами, но построенные по правилам французской кухни, возникали не случайно, и тем более не в связи с какими-либо скандалами или дешевыми сенсациями, а были либо «вычислены», «выведены» из их психологии, общественной деятельности, либо особо нравились им при жизни. Канонизированы, отработаны и записаны они были лишь в конце XIX в. как «кулинарные памятники» этим людям в надежде, что это поможет укреплению в XX в. памяти о них.

Но этим надеждам не суждено было оправдаться. Первая мировая война, а затем крах Российской империи, февральская и октябрьская революции как бы отрезали все, что осталось позади, лишили прошлое актуальности и живого интереса и даже смысла. Повторять изысканные, утонченные блюда князей и графов в

России, ставшей СССР, было просто некому, не из чего, да и негде. Даже русская белогвардейская эмиграция в Париже о них забыла или не думала.

А французские ресторанные повара этих блюд просто не знали. А если б и знали, то все равно не воспроизводили бы их, ибо на блюдах с именами безвестных во Франции Баранова, Киселева и даже Потемкина можно было бы просто прогореть, они были лишены и скандального, и коммерческого интереса. Вот почему они не вступили в XX в., не стали живыми «кулинарными памятниками», на что рассчитывали их создатели.

Только в самом конце XX в., после краха великой советской империи, краха СССР, когда перед нашей страной закрылись перспективы великой державы на будущее, создались те исторические условия, при которых всякая общественная активность — и политическая, и социальная, и в первую очередь культурная — охотно обращается в прошлое, перебирая там все, что может так или иначе стимулировать патриотическую активность нынешних россиян и освободить их хотя бы частично и временно от современной общественной апатии.

Напомнить о данном фрагменте в истории русской кулинарной культуры, спасти его от забвения в будущем имеет смысл в том отношении, что он весьма показателен как с культурной, так и с кулинарной точки зрения.

Беря в принципе формально одинаковые исходные точки для создания т. н. «блюд, посвященных историческим личностям», т. е. имя известного русского деятеля, французскую технологию и методику в исполнении блюда, французские и русские ресторанные повара пришли к разным результатам, в чем и проявились нагляднейшим образом различия их национального и культурного менталитета.

Для французских кулинаров имя, то есть собственно название блюда, было лишь броской этикеткой, и поэтому при выборе его предпочтение отдавалось сенсационности, скандальности или шумной известности. Кулинарная же форма была не только традиционной, но даже рутинно-французской и не претендовала на оригинальность — телятина да пулярка. Установить какую-либо связь между составом данного блюда и характером лица, давшего ему свое имя, — такая задача вообще не преследовалась. Это считалось излишним. (Единственное исключение — битки «Скобелев».)

Русские же повара на первое место ставили установление конкретной исторической и кулинарной связи между историческим лицом и блюдом его имени. Они создавали не внешний, поверхностный, а фундаментальный и исторически и

кулинарно достоверный памятник конкретному лицу. Что же касается выбора имени лиц, удостаивавшихся такого памятника, то, как уже было сказано выше, отбирались серьезные, достойные люди, оставившие определенный след в истории России. А при выборе кулинарной формы (суп, каша, пудинг, пирожки) сохранялась конкретная кулинарная индивидуальная достоверность, то есть форма была не общим стандартным шаблоном, а исторической реальностью, характеризующей именно данное лицо. Как видим, по всем трем позициям подход к решению одинаковой проблемы, причем одинаковыми технологическими средствами, у русских и французских кулинаров принципиально расходился в самом своем существе.

Для французских поваров блюдо — это нечто настолько эфемерное, преходящее, что нуждается лишь в добросовестной технике исполнения, и больше ни в чем.

Для русских — раз блюдо создается в честь определенных уважаемых лиц, к нему нельзя подходить поверхностно, оно нуждается не только в чисто технической, но и во всесторонней историко-смысловой кулинарной проработке.

Учитывая различный подход, разную философию кулинарии у русских и французских кулинаров накануне XX в., мы и решили напомнить об этих блюдах.

В одобренный французскими поварами-международниками официальный перечень блюд общеевропейской ресторанной кухни было в начале XX в. внесено и несколько подлинных национальных блюд русской кухни. Это — щи, ботвинья, борщ, рассольник, уха, солянка, то есть супы, аналогов которым в мировой кухне нет и которые в настоящей русской кухне отличаются высокими вкусовыми и пищевыми качествами. Однако, даже пользуясь утвержденной рецептурой и высококачественными продуктами, французы приготовить их сколько-нибудь сносно не могут — они и тут используют только свою технологию и тем самым искажают русский вкус.

Из не жидких первых блюд в международный список в качестве представителей русской кухни включены только пирожки. Но при их приготовлении кулинарный произвол или, иначе говоря, «французский акцент» чувствуется еще сильнее, чем при приготовлении русских супов. Ибо французские пирожники готовят только бриошное тесто: на молоке и сахаре, в том числе и для весьма редких и баснословно дорогих «rastegais», включаемых в меню 5-звездочных ресторанов. А ведь «rastegais», как явствует из памятки в элитарных меню, — это «пирожки с лососиной». Спросите у любого помора-русака из-под Архангельска, каково есть пироги с семгой с... сахаром, то бишь на сладком тесте?

Думаю, он не ограничится руганью — просто съездит по морде: не бреши, мол, такую чушь, какую не то что есть — слушать противно!

Таким образом, даже лучшие русские блюда, изготовленные за пределами России на основе псевдорусской рецептуры, адекватного представления о русской кухне никогда не давали и не дают. К сожалению, так было и в начале века, так не только осталось, но и еще более закрепилось к концу XX в., когда национальное профессиональное мастерство даже в самой России подверглось эрозии и перерождению, а многие традиционные национальные продукты оказались утраченными даже в отечественной кухне.

Кроме того, резкое изменение характера очага, а тем самым и характера самого огня — его силы, температуры, консистенции и, наконец, запаха (ибо огонь от дров и от газовой горелки значительно отличается ароматом) — все это, не говоря уже об изменениях в посуде, помолах муки и других «деталях», либо крайне затрудняет, либо делает абсолютно невозможным воспроизведение многих блюд русской национальной кухни не только за границей, но и в самой России. Как ни прискорбно, кулинарное искусство вынуждено меняться с течением времени не только под влиянием новых чисто кулинарных факторов, но и под воздействием новой технической, социальной и исторической среды, отрицательно воздействующей на сохранение национального колорита блюд.

Русско-французские кулинарные связи накануне и в самом начале XX в. были фактически диалогом двух глухих, ибо не только не координировались, не только не осуществлялись в порядке реального профессионального обмена опытом, но и шли в противоположных идейно-кулинарных направлениях. И все же накануне первой мировой войны как европейская, так и русская кухня находились на подъеме, испытывали профессиональный взлет и оптимизм по поводу будущего.

Профессиональные кулинары всех стран были воодушевлены надеждой, что будущий технический прогресс скажется благоприятно на развитии кулинарного мастерства и по крайней мере принесет облегчение работникам кухни, и потому поварская прогрессивная общественность передовых европейских стран одобрительно относилась к процессам механизации массового кухонного производства, которые казались желанными и для профессионалов-поваров, и для едоков. На это надеялись в основном немецкие и французские кулинары, об этом позволяли себе рассуждать именно западноевропейские повара. В России же будущий прогресс ресторанного дела, единственного в то время

«массового» кухонного производства, связывался не с техническими новшествами, о которых даже не мечтали, а с расширением репертуара русской кухни за счет введения в него региональных блюд — как областных, так и «национальных», преимущественно «восточных». Перспективы кулинарного развития, таким образом, виделись в начале XX в. в Европе и в России далеко не одинаково.

Глава 3. Питание в русской армии. 1905—1908

Армейское довольствие, организация питания и кухни в царской армии

Грандиозное, позорнейшее поражение России в русско-японской войне 1904—1905 гг., а затем и революция 1905—1907 гг., серьезное начало которой положили восстания на Черноморском флоте и в ряде армейских частей, привлекли внимание и царской администрации, и революционных сил страны, и широких народных масс к положению в армии и на флоте, к положению солдатской и матросской массы, к ее быту, условиям жизни и питания, к отношениям с офицерским, в основе своей дворянским составом — и неизбежно поставили ряд серьезных вопросов по проведению реформы в вооруженных силах страны.

Крайне заинтересованными в выяснении реального состояния русской армии оказались и иностранные государства, как потенциальные противники, так и союзники России в назревающей в Европе и уже ощутимо готовившейся первой мировой империалистической войне.

Вот почему о причинах общего революционного кризиса, охватившего Россию в начале XX в., о причинах первой русской революции и о положении в русской армии, на которую правящие круги царской России всегда смотрели как на основную опору монархии, высказывались все заинтересованные общественные силы, представители всех слоев и политических группировок русского общества, от монархистов до большевиков.

Как всегда бывает в период государственных кризисов, большинство представителей общественности и правящих кругов обращали внимание лишь на внешние, лежащие на поверхности факты и обстоятельства, на то, что, быть может, было не существенной причиной, а лишь поводом, искрой, вызвавшей кризис. Так всегда легче и удобнее поступать и виноватой, и обвиняющей стороне. И этот феномен остается характерным не только для начала, но и для конца XX в., что красноречиво доказывает обсуждение причин возникновения чеченского кризиса в середине 90-х годов XX в. В глубь, в первопричины не вникает никто.

Оперируют фактами видимыми, понятными всем, лежащими на поверхности.

Так было и в 1905—1907 гг.

Бунт на броненосце «Князь Потемкин Таврический» возник из-за тухлой солонины. Плохая, недоброкачественная еда была

причиной недовольства и в других армейских частях. Это было ясным, очевидным, зафиксированным фактом. И с ним уже не спорило царское военное ведомство. Наоборот, признавая этот факт, оно видело возможность сравнительно легкой и безболезненной ликвидации революционного кризиса. Ведь тогда речь уже не шла бы о коренных изменениях в строе Империи. Достаточно было хорошо накормить солдата, найти путь к его сердцу через его желудок, и все общественно-политические проблемы могли бы быть сняты. Однако даже это «простое» решение оказалось трудно провести в жизнь. Ибо питание в русской армии было исторически связано с архаичными общественными отношениями в стране, с запутанностью, нечеткостью, многоукладностью ее военной организации, с ужасающей коррупцией военного чиновничества и особенно интендантских кругов, ведавших снабжением армии и тесно связанных с поставками продовольствия купеческими воротилами.

Таким образом, простой вопрос «о еде» не мог быть решен «простым путем» — чисто кулинарным. И тем самым «поверхностный аргумент» возникновения революционных настроений оказывался на самом деле «глубинным».

Вот почему, исследуя только проблему продовольственного снабжения русской армии, касаясь лишь организации армейской кухни и питания солдат и матросов, можно понять причины многих традиционных русских общественных трудностей и конфликтов, даже не выходя во вскрытии их причин из чисто кулинарной сферы.

Конечно, сложности и конфликтные ситуации в организации питания в армии не сводились только к появлению в солдатском рационе недоброкачественных продуктов.

Сама организационная сторона снабжения к началу XX в. пришла в негодность. И это уже нельзя было исправить за день-два, убрав со склада тухлятину, подвезя свежие продукты. Надо было полностью менять и систему снабжения, и систему приготовления пищи, и систему финансирования пищевого снабжения, менять многое в системе самой армии, проводить военную реформу в войсках. А это было безумно сложно, к этому Россия была не готова. И военная верхушка надеялась просто избежать новых передряг, отодвинуть их подальше во времени, замести сор под ковер.

Почему же сложилась такая ситуация?

В конце XIX в., накануне русско-турецкой войны в 1874 г., в России впервые была введена всеобщая воинская повинность. Новый закон комплектования армии положил конец рекрутчине,

согласно которой от разверстки мог откупиться каждый, кто обладал деньгами или связями, и, таким образом, в армию попадали не все молодые люди из деревни, а только самые неимущие и беззащитные, кто не мог купить себе «заместителя». На городских же жителей военная рекрутская разверстка вообще не распространялась. Тем самым армия была темная, неграмотная, деревенская, и служить в ней надо было по 20—25 лет. Вот почему снижение срока службы до трех лет и распространение воинской повинности на всю молодежь (и деревенскую, и городскую рабочую, и разночинно-мещанскую) было встречено в народе как радостная весть.

Проводившие реформу армии высшие военные круги (министерство, Генштаб и, конечно, царь как верховный главнокомандующий) намеревались к началу XX в. довести число новобранцев-призывников до 1 млн, рассчитывая, что годными будет по крайней мере треть! Таким образом, надеялись, что в XX в. Россия войдет с подобающей ей миллионной армией и сможет участвовать в крупных войнах на континенте.

В основном так оно и вышло. В 1894 г. впервые было призвано по всей стране 1 млн 50 тыс. человек, из которых зачислено в строй было 270 тыс., а в призыв 1904 г. было призвано уже 1 млн 173 тыс. человек, из которых в строй было зачислено 425 тыс. Постепенно Россия по численности своей армии стала приближаться к миллиону.

Однако огромные размеры армии и связанное с ее реорганизацией перевооружение винтовками 1891 г. и пулеметами, которое так и не было закончено к началу XX в., отодвинули интендантско-снабженческие вопросы на задний план, хотя необходимость их решения была в самих войсках очевидна.

Дело в том, что вся архаичная, патриархальная система продовольственного снабжения армии приходила в противоречие с массовостью армии, не могла решать задачи организации питания колоссальных масс людей. Речь шла не только об огромных масштабах продовольствия, а об организации ускоренного приготовления и питания больших людских масс, что особенно было сложно в условиях войны.

Для России, с ее неорганизованностью и пассивным сопротивлением и низов, и верхов ко всем нововведениям, эта реорганизация питания в армии являлась почти непосильной задачей. Россия оказалась к этим нововведениям не только не подготовленной, но и просто-напросто не приспособленной. Надо было менять привычки и обычаи, сложившиеся веками, поколебать самые консервативные устои — кулинарные. Какие же

конкретно проблемы возникали и в каком порядке они следовали?

Питание офицеров

Вначале возникла, казалось бы, совсем маленькая, даже, можно сказать, вроде бы смехотворная проблема, если смотреть на нее с позиций сегодняшнего дня, нашими глазами конца XX в., а не его начала. Это — проблема питания офицеров.

Хотя новый устав о всеобщей воинской повинности был введен с 1874 г., но практически до окончания русско-турецкой войны 1877—1878 гг., этой последней для русской армии войны XIX в., в армейском быту ничего не менялось. Была обычная русская раскачка: распоряжения, принятые на бумаге и в штабах, до мелких подразделений и гарнизонов не доходили, их не затрагивали. И все же к началу XX в. за четверть века прошло восемь новых призывов, и к 1900 г. старая армия, ее состав, ее люди сильно изменились.

Вот тогда-то и обнаружилось, что всюду почти на всех солдатских «должностях» не осталось прежних старослужащих, проводивших в армии всю жизнь, а есть лишь новички, пришедшие в армию временно. Это обстоятельство... затронуло благополучие офицерства.

Каким образом? А вот каким: в царской армии любой офицер обязательно имел денщика, дарового слугу, лакея, вроде дворового у дворянина-помещика. С той только разницей, что кормили, содержали этого слугу не сами офицеры, а государство, армия, поскольку денщик был солдатом. Эта система была очень удобна для офицерства. Денщик фактически обслуживал не только лично офицера, но и всю его семью, выполнял не свои военные, а холуйские и хозяйственные обязанности. Порой у старших офицеров бывало и по два-три денщика, замаскированных и скрытых в ведомостях под разными названиями: один денщик, один вестовой, один ординарец. Для армии это были «пустые души», «пустое место». В мирное время офицерство фактически растаскивало армию по человеку, разлагало холуйством и коррупцией, делало ее небоеспособной, поскольку чуть ли не четверть, а то и треть ее состава фактически не проходила строевой и боевой подготовки, находясь в обозах, в денщиках, в составе разных хозкоманд и т. п.

Новый устав 1874 г. требовал, чтобы весь личный состав армии, все, кто был призван в строй, проходили строевую, боевую и тактическую подготовку. Но одновременно начальство боялось обозлить офицеров и не отменяло институт денщиков. Противоречие это вначале не было заметно, поскольку его просто игнорировали. Но к началу XX в., оно, наконец, само собой

вылезло наружу, потому что в армии изменилась ситуация: ушли или умерли «вечные денщики», а молодые призывники стали избегать холуйской должности, да и с точки зрения офицеров к ней не подходили, не были приспособлены.

Особенно эта неприспособленность проявилась в том, что новые денщики не могли готовить пищу для своих офицеров. Стирку белья и ремонт квартиры — происходящие не каждый день и не требующие личного участия офицера — еще можно было поручить кому-то на стороне, имея на это соответствующее казенное пособие. Но как быть с приготовлением обеда, завтрака, ужина? Да и вообще с любым застольем — будничным или праздничным, стационарным или походным, в котором главным потребителем был сам офицер, и которое для него было крайне важно со всех точек зрения — и насыщения, и экономии средств. Раньше офицер брал денщиком либо готового крепостного повара, либо обучал его, так как работать ему предстояло два десятилетия. Обычно квалификация денщиков была высокой. Это были совершенные профессионалы. При ежегодной смене новобранцев использование денщиков в качестве поваров уже просто технически не представлялось возможным. Ждать повара, пока его обучат за три-четыре месяца? А что делать в это время? Да и зачем обучать, если через полгода он все равно будет заменен другим? Офицеры явно загрустили. И не только загрустили, но и возроптали. А ропот в кадровом составе армии, даже армии плохой, никудышной — дело серьезное. И потому решено было принять меры.

Во-первых, успокоили офицерство тем, что присовокупили к уставам факультативный, но все же одобренный и изданный военным ведомством учебник-пособие для будущих денщиков, которые могут исполнять обязанности офицерского повара.

В самом начале 1900 г., в первые зимние месяцы, на прилавках книжных магазинов Петербурга и Москвы появилась неприметная, скромная серенькая книжечка «Денщик за повара» с подзаголовком «Поваренная книга для военных». От поваренных книг того времени она отличалась только тем, что была несравненно тоньше их. Почти брошюра. При беглом перелистывании в ней не заметно было абсолютно ничего оригинального, необычного: те же самые картинки разделки туш быков, овец, свиней, что и в любой поваренной книге того времени, та же разбивка рецептов на первые, вторые и третьи блюда, тот же привычный состав меню: щи, борщи, жаркое, куры, котлеты, отварная и жареная рыба, кисели да компоты.

Единственное, что бросалось в глаза опытному книжнику, так это марка издательства, вовсе не предназначенного для выпуска

поваренных книг. «Издал В. Березовский» — значилось гордо на титульном листе. Так обозначались лишь книги, посвященные военной тематике, и прежде всего истории войн, которые Россия вела от Петра I до современности. В. Березовский был фактически монополистом по изданию всех военных наставлений, учебников для военных училищ и кадетских корпусов, был официальным издателем военного министерства, военных академий, Генштаба Русской армии, полномочным и привилегированным издателем военной литературы в России. Издавал В. Березовский добротно, на хорошей прочной бумаге, печатались у него видные генералы, адмиралы, придворные высшие чины.

И вдруг — тоненькая поваренная книжка, да еще написанная не военным поваром — мужчиной, а какой-то женщиной — Марией Плешковой, вроде бы не известной в чисто поварской, ресторанно-кулинарно-гастрономической среде. В предисловии к пособию М. Б. Плешковой говорилось, что в армию теперь, по новому призыву, поступит впервые много молодых солдат, знающих грамоту, прошедших трехклассное церковно-приходское деревенское училище. Для их-то понимания и приспособлен настоящий поварской учебник, где, не мудрствуя лукаво, дано несколько десятков блюд, которые денщик должен освоить, чтобы накормить своего хозяина-офицера. Так что офицер может быть спокоен и с новым составом солдат: денщик его не оставит, волноваться не надо.

Во-вторых, понимая, какой эфемерной мерой могло быть «успокоение» в виде книжки Марии Плешковой, военное министерство приняло решение подвергнуть вообще некоторой ревизии систему снабжения и организации довольствия войск применительно к новому, наступающему XX столетию, ликвидировав кое-что из архаичных черт. Но трогать особенно эту деликатную сферу признавалось невозможным не только в русской армии, но и в европейских. Здесь многое архаичное и неудобное покоилось и основывалось исключительно на традициях, причем весьма давних.

Например, лишить офицера возможности по своему личному вкусу определять не только свой кошт целиком, но и ежедневное меню, и заставить офицеров питаться в общей офицерской столовой — одинаковыми для всех блюдами — представлялось еще в 1900—1903 гг. абсолютно фантастическим, невозможным. Даже солдаты, и те питались по ротам и эскадронам отдельно, по своим собственным меню, не похожим (в данный день!) на меню соседнего эскадрона или роты.

Во французской армии невозможно было заставить питаться по столовско-казарменному методу даже и простых солдат,

которые предпочитали, получив продукты сухим пайком, каждый приготавливать себе еду из полученного набора продуктов по-своему, в своих комбинациях и сочетаниях. Вот почему во Франции солдатские полевые кухни не появлялись вплоть до первой мировой войны и были присланы во Францию не кем-нибудь, а русским военным командованием, разработавшим к 1911 г. походные полевые кухни для русской армии.

Первыми в Европе перешли на организованное массовое столовское довольствие солдаты и офицеры германской армии, где также были созданы и первые в Европе военные походные полевые кухни, могущие работать в условиях боевых действий.

Вопросы питания армии оказались тесно связанными с историческими традициями и привычками, тянувшими назад, были не отделимы от проблем общей культуры нации, от вопросов элементарной дисциплины и весьма тесно и нерасторжимо зависели от социального состава армии и его особенностей в начале XX в.

Таким образом, «кухонный вопрос» в армии, для тех, кто понимал его истинное военное, политическое и социальное значение, представлялся достаточно серьезным и актуальным. В то же время большинство — и армейское, и генеральское, и в дворцовом, и в царском окружении — совершенно не считалось с необходимостью поспешить с таким «несложным» делом.

Так получилось, что «первый звонок», прозвучавший вполне своевременно, в самом начале XX в., не послужил поистине сильным тревожным сигналом, и книжечка Марии Плешковой осталась единственным и весьма наивным ответом на этот звонок. Да и обеспокоены ведь были не питанием солдата, а тем, чтобы не оставить офицера без дармового слуги на все руки.

Как питались на фронте в русско-японскую войну

Вторым звонком, напомнившим царизму о том, что в армии и на флоте из рук вон плохо поставлено дело организации питания всего личного состава и снабжение армии в условиях войны совершенно не отработано и просто развалено, была русско-японская война 1904—1905 гг.

Здесь многое не только обнаружилось наглядно (воровство, коррупция, взяточничество интендантов), но и приняло прямо-таки устрашающие формы, поскольку провал снабжения действующей армии как питанием, так и вооружением явился основной причиной позорного проигрыша этой войны. Полевых кухонь в русской армии тогда еще не было, горячую пищу войскам на позиции не подвозили, хлеб поставляли нерегулярно и, заставляя полуголодного, затырканного солдата самого добывать себе пищу в незнакомой стране, с неизвестными, непонятными пищевыми продуктами, окончательно запутывали и деморализовывали русскую армию, фактически своими собственными руками подготавливая и поражение, и, как реакцию на это поражение, — революцию.

Да что там солдаты! Даже офицеры Генштаба и офицеры иностранных армий, присланные в Маньчжурию на фронт в качестве наблюдателей, — небольшая по численности военная группа — не могли получить нормального снабжения. Все упиралось в общую неорганизованность, безответственность, в пренебрежение участников войны к своим элементарным гражданским обязанностям: взаимоподдержке, дисциплине, взаимовыручке и верности. Об антисанитарии, грязи, неряшливости в приготовлении еды говорить уже не приходится. Это было как бы нормальным явлением, с которым все свыклись и которого никто уже не замечал.

Неудивительно поэтому, что во время любой войны в русской армии умирали от холеры, дизентерии и других болезней вдвое-втрое больше, чем от прямых боевых действий. Так было и в Крымскую войну 1853—1856 гг., и в русско-польскую войну 1863—1864 гг., и в русско-турецкую войну 1877—1878 гг., и так повторилось в новом, XX веке, в русско-японскую войну 1904—1905 гг. Вот как описывает обстановку, в которой осуществлялось питание высших офицеров в Маньчжурии, граф А. А. Игнатьев (А. А. Игнатьев. 50 лет в строю), бывший в то время руководителем группы иностранных военных атташе при русской действующей

армии.

> «Лаоянский буфет был похож на все русские вокзальные буфеты: был он достаточно грязен, и в середине зала возвышалась стойка с водкой и закусками, у которой с самого утра и до позднего вечера толпились офицеры всех чинов и чиновники всех рангов. Пахло спиртом и щами, и все было окутано серым туманом табачного дыма, стоял гомон пьяных и трезвых голосов, вечно споривших и что-то старавшихся доказать друг другу. Вот сюда, четыре раза в день, „на питание“, приходилось водить мне военных атташе и, садясь спиной к водочной стойке, как бы заслонять от иностранцев неприглядную картину нашего пьяного тыла.
>
> Общее раздражение моих коллег от плохого питания в дни сражений мне не нравилось, и я решил отделиться от общей офицерской штабной столовой.
>
> У мукденского вокзала подобрал заброшенную чугунную плиту, собрал компанию на паях из нескольких генштабистов и после окончания служебного дня сам стал готовить обед.
>
> Кухонному мастерству я обучился с детства, забегая к нашему домашнему (графскому) повару Александру Ивановичу Качалову, ученику знаменитого в свое время в Питере повара-китайца. Французская пословица говорит, что „искусству повара можно выучиться, но с искусством жарить — родятся“. Оказалось, что я, видимо, родился с этим искусством. Вскоре у меня появился помощник — наш бывший домашний поваренок — Антошка, оказавшийся солдатом 35-й пехотной дивизии. Столовая моя процветала и получила кличку „игнатьевской столовки“».

Разумеется, далеко не каждый офицер на фронтах Маньчжурии обладал возможностью организовать питание на достаточно удовлетворительном уровне, и притом небольшой группке привилегированных командиров, к тому же генштабистов, и это небольшое исключение лишь подчеркивало, в каком неблагоприятном положении находилась основная масса армейских офицеров, а тем более солдат, на передовых позициях. Там не было хлеба, не было кипятка, а пить сырую воду было строжайше запрещено из-за свирепствовавшего брюшного тифа.

Поскольку русское командование не смогло организовать своевременного подвоза продовольствия из Центральной России,

пришлось обратиться к американцам и закупить у них мясные консервы. Однако американские торгаши, по примеру российских интендантов, решили нажиться на этой сделке и отправили на армейские склады консервы с просроченным сроком хранения, полагая, что русский Ванька и не то съест!

Вот почему, как замечал А. А. Игнатьев, «к американским знаменитым „бифам“ в жестяных банках с головой черного быка на красной этикетке, наводнившим весь Дальний Восток, офицеры-старожилы Приамурского военного округа советовали относиться с осторожностью: этот залежавшийся товар представлял собой смертельную опасность»[4].

Во время русско-японской войны спасением для русского солдата в Маньчжурии от болезней и голода явился китайский чай. Это было настолько очевидно, что значение чая признавали все — от солдат до генералов. И с этих пор чай, который выдавался по 1 грамму на человека (на 100 человек — сто граммов чая, пачка на одну заварку), занял почетное место в рационах русской армии, отнюдь не меньшее по своему престижу, чем чарка водки.

Неудачи с организацией снабжения фронтовых частей и соединений не научили ничему царскую армейскую администрацию: все было забыто, как только война закончилась. Второй кулинарный звонок прозвучал впустую.

Зато третий звонок — восстание на броненосце «Князь Потемкин Таврический» из-за тухлой солонины в щах — был настолько громким, что отозвался в других корабельных и войсковых частях и слился с общим революционным подъемом рабочего класса в 1905 г., содействовав развертыванию первой русской революции 1905—1907 гг.

Тут уж нельзя было не заметить острейшей необходимости реформы снабжения и продовольственного обеспечения армии и флота. Но было уже поздно.

Речь шла уже не о кулинарных, а о серьезнейших социальных, и даже более того — социально-политических «поправках», о коренном пересмотре основ, на которых строилась отсталая, архаичная система обеспечения русской армии фуражом и питанием. Эта система снабжения была тесно связана с тактическими принципами, которыми руководствовалась русская армия в течение веков, а также с обычаями и привычками русского народа. Вследствие этого любая ломка, любое изменение прежних норм или положений тянули за собой комплекс соединенных с ними проблем. Чтобы понять, что предстояло ломать, ознакомимся вкратце с историей организации снабжения русской армии до XX в.

Организация снабжения русской армии до XX в.

На своей территории испокон веков русская армия обеспечивалась питанием за счет ресурсов местного населения. Тут все было просто и ясно: русские солдаты, бывшие крестьяне, продолжали и во время боевых действий есть привычную, домашнюю, крестьянскую пищу. Если же военные действия приходилось вести на территории противника, в чужестранных государствах, то проявлялось стойкое нежелание русского солдата питаться непривычной для него чужеземной пищей. Это вынуждало русскую армию возить с войском огромные обозы, которые не только делали ее неповоротливой и неманевренной, но часто являлись причиной ее поражения. Однако без обозов нельзя было обойтись. В них возили ржаную муку для ежедневного печения горячего черного хлеба, квашеную капусту, соленые огурцы и грибы, моченые антоновские яблоки, бруснику, клюкву, зерно для каш, лук и чеснок. Так было и в XV, и в XVI, и в XVII в. Особенностью этой пищи было то, что, оставаясь малокалорийной, она была в то же время насыщена витаминами, ферментами и, будучи постной, создавала тем не менее психологический и физиологический комфорт у воинов, что было особенно важно при неустроенном солдатском быте.

Если учесть также, что армия до XVIII в. снабжалась также и отечественным медом, то общий санитарно-профилактический уровень пищевого режима был в допетровской русской армии довольно высок, особенно по сравнению с тогдашними европейскими армиями (например, немецкая наемная пехота — ландскнехты), и поэтому смертность в русской армии от болезней до XVIII в. не отмечалась.

Но привыкшая к русской пище и снабжению отечественными продуктами питания русская армия была слишком тесно привязана к обозам, которые становились для нее тяжелой обузой при поражении и необходимости отступления. Отсюда нацеленность русского командования — всегда наступать и побеждать, чтобы, быстро достигнув военного успеха, поспешно уходить обратно в свою страну. Если этот военный успех тотчас же не закреплялся политически царской дипломатией в мирных договорах и соглашениях, то временный военный успех не приводил к выигрышу всей войны и нередко заканчивался — нелогично и спустя ряд лет — военно-политическим поражением, выраженным в территориальных или экономических уступках со

стороны России. И в таком развитии, в подобном результате далеко не последнюю роль играло снабжение армии продовольствием. Ибо снабжать приходилось более чем 100-тысячные и даже 250—300-тысячные армии.

При Петре I снабжение армии обеспечивалось за счет тотального ограбления населения прилегающих к театру военных действий регионов. Это привело, как известно, к разграблению Польши, Литвы, Украины, Белоруссии, Молдавии во время петровских войн настолько, что эти территории в экономическом отношении стали отставать даже от России на 50—60 лет и смогли «отдышаться» лишь к началу XIX в.

После Петра I вернулись к централизованному снабжению русской армии — к обозам из Москвы. Тем более что сама солдатская масса к этому привыкла и этого требовала, хотя довольно пассивно.

Так, в 1737—1739 гг. немецкий военный эксперт при русской армии Кристоф Герман Манштейн, вступивший на русскую службу в войска под началом фельдмаршала Миниха и принявший участие в русско-турецкой войне, в своих подробных «Записках о России» сообщал, что одной из главных причин неудачи этого похода были затруднения со снабжением русской армии своим продовольствием, ибо обозы застряли в степях и не перешли за Перекоп вместе с войсками. «На всем же пути от Перекопа до Кеслова (Херсона Таврического) недоставало воды, ибо татары, убегая из селений, не только жгли всякие жизненные припасы, но и портили колодцы, бросая в них всякие нечистоты. Из того легко заключить можно, что войско весьма много претерпело и что болезни были очень частые. Наипаче же приводило воинов в слабость то, что они привыкли есть кислый ржаной хлеб, а тут должны были питаться пресным пшеничным». Не спасло положение и то, что после занятия Херсона и его гавани со стоящими там судами русские войска нашли там «сорочинского пшена и пшеницы столь много, что можно было составить запас гораздо для большего войска, нежели каково числом было российское».

Однако дело было не в наличии продовольствия, а в его составе: питаться рисом (сорочинское пшено) и пшеничным хлебом русские войска практически не могли — они не только не привыкли к этим продуктам, но и не владели навыками их приготовления. В результате чего рис, столь необходимый, вкусный и ценимый турками как непременный компонент для плова и издревле являвшийся во всей Азии — от Турции до Японии — главным азиатским хлебом, вызывал у русских солдат-крестьян лишь запор, пеллагру и в конце концов отвращение из-

за... неприятного вкуса и приедаемости. Его просто не умели правильно готовить и разваривали в воде до состояния безвкусного вязкого клейстера. Приготовлению же его по-турецки препятствовали религиозные и национальные предрассудки.

Почти сто лет спустя, в 1829 г., А. С. Пушкин, путешествуя по следам наступавшей русской армии к Эрзеруму и не зная, разумеется, о записках Манштейна, невольно отметил то же самое обстоятельство, характерное, как он чувствовал, для русского человека. «На половине дороги, в армянской деревне, вместо обеда съел я проклятый чурек, армянский хлеб, испеченный в виде лепешки, о котором так тужили турецкие пленники в Дарьяльском ущелье. Дорого бы я дал за кусок русского черного хлеба, который был им так противен». Вспоминая через несколько лет этот эпизод в другом месте и по другому поводу, Пушкин сообщал, что его друг граф Шереметев на вопрос о том, понравилась ли ему Франция, ее столица, отвечал: «Плохо, брат, жить в Париже, хлеба черного и то не допросишься!».

Так обстояло дело с хлебом — главной русской национальной едой и в низах и даже в самых изысканных верхах, которые, разумеется, не ограничивали себя одним хлебом, а могли позволить и иные гастрономические удовольствия.

И здесь тот же Пушкин уже не чувствовал ни вкусового неудобства от необычности пищевых сочетаний, ни национальной привязанности к привычной, традиционной русской пище, ибо речь шла о чужих мясных блюдах и об употреблении алкогольных напитков с этими блюдами. А в этом вопросе, то есть в употреблении алкоголя и мяса, как известно, мужчины всех рас и наций абсолютно космополитичны. «За обедом, — пишет Пушкин уже на следующий день! — запивали мы азиатский шашлык английским пивом и шампанским». С точки зрения нормальных гастрономических канонов даже XX в. это действие можно считать почти варварским, ибо жареное, а точнее грилированное баранье мясо, из которого только и может быть приготовлен настоящий кавказский шашлык, можно, положено и допустимо с точки зрения вкуса и элементарного ароматического соответствия запивать лишь красным сухим вином: бордосским, бургундским, карабахским, кахетинским, итальянским бароло или кьянти, молдавским раре нягру или каберне. Но только обязательно красным, виноградным. И уж никак не пивом, подходящим к вульгарным сосискам и колбасам, и не утонченным, легким шампанским, предназначенным либо для не связанных ни с какой едой тостов, либо, на худой конец, подходящим после сыра и фруктов, как завершение десерта!

Но если дворянско-буржуазная богема или слишком «раскованные» аристократы в гусарской своей лихости могли нарушать любые общепринятые традиции, в том числе наиболее естественные и укоренившиеся консервативные пищевые традиции, законы стола, то простолюдины, солдаты, бывшие крестьяне и ремесленники, никогда в своей жизни не испытывавшие «гастрономического развращения» и не имевшие ни средств, ни случаев проявлять «гастрономические вольности и эскапады», стойко придерживались национальных обычаев в питании как в течение всего XIX в., так и в начале XX в., когда разразилась русско-японская война.

Надо сказать, что в течение XIX в. положение с питанием в русской армии все более и более ухудшалось, причем эти ухудшения начались сразу после Отечественной войны 1812 г., а точнее с началом аракчеевщины, и особенно усилились в николаевское время, когда полностью были ликвидированы все былые остатки патриархальщины в русской армии.

При Николае I была введена строгая, голодная, солдатская раскладка, и практически в рационе солдат были оставлены лишь три продукта питания: капуста, горох и овес. В армии, где надо было служить четверть века, солдат, находясь на казарменном положении подобно заключенному в тюрьме, должен был питаться всего тремя видами супа: щами, гороховым и габер-супом, как официально был назван овсяный суп (искаженное немецкое Hafersupp). Этот рацион, дополненный тремя постоянными вторыми блюдами — ячневой или перловой кашей, гороховой кашей и изредка добавляемой к ним солониной, и составлял весь тот «богатый» ассортимент, путем различных сочетаний и перестановок которого исчерпывалось все солдатское меню.

Таким образом, к середине XIX в. произошло катастрофическое обеднение ассортимента продуктов солдатского питания, что, с одной стороны, вызывало высокую заболеваемость и смертность среди солдат, а с другой — понизило физическую силу и ослабило психику русского солдата, русского войска, которое стало терпеть поражение за поражением: в 1830—1831 гг. в польской войне, в 1849 г. в Венгрии, в 1854—1856 гг. в Крымской войне и в 1863—1864 гг. при подавлении польского восстания. И это в совокупности с психологической подавленностью солдат привело к середине XIX в. к деградации русской армии.

Итак, нормы питания в армии, питания, предназначенного для солдатской массы (ибо офицеры питались каждый исключительно в силу своего личного достатка и склонностей, на

свои средства, получаемые в форме жалования, особых столовых денег[5] в зависимости от звания и должности и других доходов) были установлены еще при Петре I и пересматривались реже, чем менялась форма обмундирования — главная забота русских военачальников! — и еще реже, чем шел процесс оснащения армии новыми видами вооружения.

В 1720 г. был установлен для солдат штатный, неизменяемый десятилетиями столовый оклад — 75 коп. на соль и 72 коп. на мясо. Он выдавался рядовым вместе с жалованьем. Лишь в 1802 г. этот порядок был изменен — вместо фиксированной денежной суммы было определено, что в год солдат должен съедать 84 фунта (34 кг 40 г) говядины и 20 фунтов соли (8 кг 180 г), если он строевой, а нестроевой получал мяса ровно вдвое меньше — 42 фунта. В зависимости от цены на мясо в той или иной губернии и определялась денежная сумма выплаты на эти продукты, которая называлась провиантскими деньгами. Таким образом, рацион солдата включал около 3 кг мяса в месяц, или примерно 100 г в день. Соли же почти 23 г в день! Такой порядок сохранялся до 1857 г. — до конца бесславно проигранной Крымской войны, обнаружившей всю гнилость снабжения царской армии.

Вновь решено было перейти от норм продовольствия на фиксированный отпуск солдатам так называемых приварочных денег. Пусть сами добывают себе, что хотят! Остановились на том, что 3,5 копейки в день на питание солдата будет вполне достаточно, а нестроевой обойдется и 2,5 копейками. Однако жизнь быстро сломала эти расчеты.

Отмена крепостного права в 1861 г., создание капиталистического рынка в стране, которая органически к нему не была приспособлена, повлекли за собой хаотическое развитие цен. Они резко возросли в столицах и никак не могли подняться в глухой провинции: в стране сложились катастрофические «ножницы» в ценах между крупными городами и провинцией, что привело к разорению как крестьян, так и многих провинциальных помещиков-дворян и к укреплению нового подымающегося класса — купцов и кулаков-прасолов, скупщиков разорившихся хозяйств.

Армия, а точнее ее солдатская масса, оказалась в этих никем не предвиденных условиях в тяжелом положении.

С запозданием, но с поразительной «скоростью» для русских обычных условий, принципы довольствия армии были пересмотрены уже в 1871 г., к чему подтолкнули и внешние события — тотальный разгром хваленой французской армии прусскими солдатами Вильгельма I. Показательно, что ничего нового, отвечающего задачам наступившего исторического периода и диктуемого именно его спецификой, придумано не

было. Ведь для этого надо было бы серьезно изучать и экономику капитализма, и особенности российского возникающего рынка, и, наконец, реальные потребности войск, рядовых солдат, учитывая их физическую и профессиональную нагрузку. А это было и сложно, и слишком ново, да и ужасно хлопотно. Поэтому поступили проще и, как оказалось, традиционно по-русски: увидев, что новая схема (1857 г.) совершенно не сработала, решили вернуться к совсем стародавней, петровской, памятуя, что в чем-чем, а в военном деле Петр I разбирался, да и победы всегда одерживал. Однако совершенно забыли при этом, что равнять-то XVIII век с веком XX никак нельзя, не говоря уже о том, что смотреть следует не назад, а вперед. А этого в России никогда не понимали, а вернее — отказывались понимать, упрямо твердя, что «учатся у истории».

Так вот, решили, как и в XVIII в., восстановить условное деление пищи, положенной солдатам, на провиант — обязательную, непременную еду — и приварок — еду как бы факультативную, без которой солдат в случае чего мог бы и обойтись. (Так полагал сам царь Петр I.) Обязательными для солдата, как считал царь, были хлеб и соль и, конечно, вода, в ту далекую пору еще немерянная и чистая, родниковая. Суточная доза (порция) хлеба составляла 2 фунта 25,5 золотника ржаной муки и 32 золотника крупы, обычно перловой. Этот провиант должен был выдаваться солдатам натурой, независимо от тех цен, которые складывались на эти товары на рынке, и от того, сколько за них фактически должна была платить казна. Солдатам же предоставлялось право складываться в артели и печь из полученной муки хлеб — подовый, пеклеванный — кто во что горазд. При этом вся разница в фактических ценах на муку и вся экономия, полученная на припеке от умелого использования муки, великодушно обращалась в пользу солдатской артели, а не высчитывалась, как при Петре I, обратно в пользу казны. Это был, конечно, верх, триумф самодержавного демократизма, на который пошел царизм в эпоху империализма, наступившую после франко-прусской войны. Кое-что, в виде настроений солдатской массы, царизм под давлением народовольческого террора все-таки учитывал. Правда, и тут не обошлось без чисто русского бюрократического крохоборства: 365 дней в году приравнивались в армии к 360 дням. И порция муки и крупы выдавалась на 360 дней, то есть

2 фунта 25,5 золотника × 360 = 720 фунтов 918 золотников,

или в современных мерах веса:

294 кг 480 г + 39 кг 162 г = 333 кг 642 г муки, или 913,6 г в день вместо 926,5 г, как надо было из расчета на день.

Тем самым казна урывала для себя от каждого солдата по 13 г муки в сутки, что с учетом миллионной армии составляло экономию в 13 тонн ржаной муки в сутки, а в течение солдатского года — 4680 тонн муки или 304 тысячи пудов, каковой «излишек» ежегодно экспортировался за границу! Правда, справедливости ради следует признать, что норма хлеба, отпускаемая на солдата в русской армии, была самой высокой в мире. Считалось, что в России солдат должен был съедать в день 1 кг 25 г хлеба (точнее 1028 г), а в Германии и во Франции он получал лишь 750 г. При этом русский солдат ел черный, натуральный ржаной хлеб, богатый витаминами и более сытный, а европейский солдат получал только белый, пшеничный хлеб, который русские считали слишком «хлипким». Наряду с хлебом, на одного русского солдата приходилось 49 кг крупы в год, в основном перловки и гречки, примерно поровну. Это тоже значительно превосходило то, что получал западноевропейский солдат, у которого кашу заменяли овощи. Кроме этого обязательного провианта — хлеба и каши, выдаваемых то мукой, то сухарями, то зерном в зависимости от местных обстоятельств, — солдату полагался еще приварок, в который должны были входить мясо, жиры (масло или сало), овощи, перец и пшеничная мука в небольших количествах, употребляемая по русскому обычаю на подболтку к супам, для их загущения, так как прозрачный суп считался среди солдат «водичкой», даже если это был бы крепчайший мясной бульон. Русский простолюдин привык доверять сначала своему глазу, а затем осязанию. И поэтому он верил тому, что видел и что можно было пощупать. При этом нередко допускалось, чтобы глаз обманывал желудок. Тут условность вполне могла торжествовать над действительностью. И народ, простой народ это не беспокоило. Главное, чтобы все было не как лучше, а как положено, как привыкли, как большинству казалось, что лучше.

В такой психологической обстановке любые усовершенствования были в принципе невозможны. Они встречали сопротивление как сверху, так и снизу. И устанавливалась «русская солидарность» на базе взаимодопускаемого ущемления низов и злоупотребления и равнодушия верхов. Зато это было нормально, «как положено», освящено привычкой и обычаем.

Итак, приварок в смысле его нехитрого, ограниченного состава определялся армейским начальством в целом, и на его приобретение должны были отписываться приварочные деньги, а не продукты, с которыми, естественно, армейскому начальству было бы хлопотно возиться, тем более что в приварок входили

скоропортящиеся продукты — мясо, овощи, жиры. Вот почему все заботы о приварке были возложены на самих солдат. Дело спасения утопающих было возложено на самих утопающих. И это считалось вполне естественным, справедливым и... демократичным. Солдаты, конечно, поручали организацию закупок приварочного продовольствия своему непосредственному ротному начальству, а оно, располагая деньгами и постоянно ссылаясь на движение цен, закупало продукты как можно дешевле — мясо не первого, а второго и даже третьего сорта, овощи не свежие, а подпорченные и увядшие. На овощи предусматривался расход в 1,25 кг в сутки, то есть 4,5 руб. в год, так что овощей покупалось мало, и это были только горох и капуста. На соль и перец тоже шло в год 4,5 руб. Вот как описывает генерал А. А. Игнатьев (А. А. Игнатьев. Там же) использование и реализацию приварочных денег в гвардии еще в 1902—1903 гг., накануне русско-японской войны.

> «Принимая эскадрон, я тут же в канцелярии узнал, что все довольствие людей (150 ч.) я должен покупать сам на „приварочные“ деньги. „Щи да каша — пища наша“, — гласила старая военная поговорка. И действительно, в царской армии обед из этих двух блюд приготовлялся везде образцово.
>
> Одно мне не нравилось: щи хлебали деревянными ложками из одной чашки шесть человек. Но мой проект завести индивидуальные тарелки провалился, так как взводные упорствовали в мнении, что каша в общих чашках горячее и вкуснее.
>
> Хуже всего дело обстояло с ужином, на который по казенной раскладке отпускались только крупа и сало. Из них приготовлялась так называемая кашица, к которой большинство солдат в кавалергардском полку даже не притрагивались. В уланском полку, правда, ее с голоду ели, но кто мог, предпочитал купить на свои деньги ситного к чаю.
>
> Как-то я пожаловался на бедность нашей раскладки на ужин старому ротмистру из соседнего конно-гренадерского полка. И тогда он открыл мне свой секрет:
>
> — Оставляйте от обеда немного мяса, а если сможете сэкономить на цене сена, то прикупите из фуражных лишних фунтов пять, заведите противень — да и поджарьте на нем нарубленное мясо с луком; кашицу варите отдельно, а потом и всыпайте в нее поджаренное мясо.

Так я и поступил. Вскоре, на зависть другим эскадронам, уланы 3-го стали получать вкусный ужин».

Однако такие «счастливые исключения» были единичны и лишь подчеркивали общую ограниченность и тупость в организации армейского питания.

В то же время количественные нормы продуктов приварка были в русской армии выше, чем в европейских. Суточная выдача мяса для русского солдата была установлена на рубеже XIX—XX вв. в 307 г, в то время как у французов — 300, а у немцев 180 г мяса и 26 г сала, у австрийцев 190 г мяса и 10 г свиного сала. Однако во всех иностранных армиях размер средств, отпускаемых на пищевое довольствие, соизмерялся не только с местными ценами (каждого гарнизона!), но и с тягостью службы, с условиями варки пищи и приноравливался к реальному перемещению войск, когда питание резко усиливалось. Вот почему денежные средства на питание, исходившие из определенных норм продуктов, в то же время выдавались и дифференцировались в зависимости от времени года и реализовывались помесячно или в крайнем случае поквартально.

В русской же армии денежное довольствие на приварок определялось раз и навсегда на год, в результате чего инфляционные колебания в ценах, начавшие беспокоить русскую экономику с начала XX в. и особенно после русско-японской войны, практически «съедали» львиную долю «приварочных денег», превращая все «высокие нормы» довольствия в бумажную фикцию. На это наслаивались и всевозможные, обычные для России местные злоупотребления: казнокрадство, мошенничество поставщиков продовольствия и интендантов, прямое пренебрежение интересами солдат со стороны мелкого начальства — фельдфебелей, боцманов, старшин, урывавших где можно «свою долю» от уже порядком обгрызенного «солдатского приварочного пирога».

После русско-турецкой войны 1877—1878 гг., в которой русская армия на пределе своих сил победила еще более отсталую и еще более коррумпированную турецкую армию, царское правительство и командование, учитывая массовые обморожения и простудные заболевания в войсках в высокогорных районах, ввело в качестве обязательного провианта винное довольствие, или винную порцию, чарку (145 г) и получарку (72,5 г).

В 1905 г. после проигранной русско-японской войны приказом № 769 по армии было установлено чайное довольствие, как в английской и японской армиях. В чайное довольствие

входили деньги, отпускаемые на покупку в сутки 0,48 золотника чаю и 6 золотников сахара, то есть 737 г чая в год, в то время как в английской армии солдат получал 2,5 кг чая в год, а матрос английского флота более 3 и даже 3,5 кг (на крейсерах и линкорах).

Однако эта норма потребления была все же выше той, к которой привыкли русские крестьяне, откуда и рекрутировалась солдатская масса. Что же касается сахара, то 9 кг 215 г в год также превышали ту норму, которую мог себе позволить русский крестьянин в начале XX в. Правда, в крестьянских хозяйствах нередко употреблялся мед, как диких пчел, так и пасечный, но это имело место далеко не во всех губерниях, и в целом русский солдат имел сахара больше, чем мог себе позволить крестьянин до призыва в армию. Некоторые из них вообще не были знакомы с сахаром до службы в армии.

Однако чайное довольствие по приказу 1905 г. распространялось не на всех солдат. Солдат получал чай натурой лишь в том случае, когда по каким-либо причинам он не мог питаться горячей пищей из общего котла, то есть чай давался солдатам лишь тогда, когда они получали продукты сухим пайком. Этим признавалась необходимость чая, даже его непременность при питании солдата сухой пищей в пути. Тут уж без чая нельзя было обойтись. Что же касается сахара, то чтобы не допускать в войсках злоупотреблений при раздаче этого еще редкого тогда для низших социальных слоев России продукта, сахарную порцию выдавали только натурой и непосредственно на руки солдатам — ежедневно или через день в зависимости от решения командира части. При этом солдаты, допускавшие дисциплинарные проступки и попадавшие на гауптвахту под строгий, усиленный арест, лишались и чая, и сахара, но при простых арестах чайно-сахарная порция за ними сохранялась.

С начала 1911 г. было значительно улучшено продовольственное снабжение флота, особенно Балтийского, учитывая восстания на флоте в 1905 г. и близость Балтфлота к столице и царской резиденции. Но повышение разнообразия состава пищи коснулось только элитных морских экипажей, в основном на крейсерских и линейных кораблях.

В состав морской порции в сутки стала входить с 1911 г. морская чарка — 140 г водки или 1/100 часть мерного ведра (14 л). При морских походах за границу водка заменялась морским ромом, а матросам, отказывавшимся от винной порции, раз в месяц выдавались деньги из расчета 8 коп. за каждую невыпитую чарку, причем эти деньги приплюсовывались к матросскому жалованью. На подводных же лодках все нормы пищевого

довольствия, включая чай и винную порцию, увеличивались на 50 процентов, то есть составляли полуторную норму по сравнению с обычной.

Таким образом, в начале XX в. накануне первой мировой войны были приняты некоторые паллиативные, смягчающие меры, направленные на то, чтобы улучшить продснабжение по крайней мере элитных и столичных войск и ликвидировать или хотя бы сгладить тот отрицательный политический эффект, который вызвало отвратительное пищевое снабжение войск и флота накануне революции 1905 г.

Однако предотвратить политический взрыв чисто кулинарными, притом весьма ограниченными, скромными паллиативными средствами, было уже не по силам царскому правительству. Тем более что как раз моряки Балтийского флота могли быть лучше осведомлены о том, какие пышные обеды и ужины устраиваются не только в петербургских царских дворцах: Зимнем, Царскосельском, Гатчинском и других, — но и непосредственно на кораблях Балтфлота во время пребывания на них членов царской фамилии, а особенно на царских и великокняжеских яхтах «Штандарт», «Забияка», «Полярная звезда», не раз ходивших в загранплавания по Балтике под императорским флагом.

Вскоре после окончания русско-японской войны, еще в 1905 г., была образована комиссия по реформе продовольственного снабжения русской армии и флота. Восстание на «Потемкине» еще более ускорило ее работу и придало ей практическую направленность в смысле обращения главного внимания на повседневное меню солдат и матросов и налаживания более стабильного и единообразного питания для всех вооруженных сил.

К лету 1906 г. комиссия завершила свою работу, и в конце 1906 г. из печати вышла книга подполковника Н. Д. Гарлинского «Реформа питания армии и флота» в двух частях.

Часть 1 «О законах питания» была посвящена общетеоретическим вопросам, исследованию физиологически необходимой нормы продуктов и их ассортимента для человека с различными физическими нагрузками в приложении к армии — для строевых и нестроевых. Часть 2 была непосредственно посвящена разработке новых раскладок для солдат и матросов с их мотивировкой, перечнем продуктов в граммах и разработке типовых меню.

Работа комиссии, таким образом, ограничилась исправлением явных недостатков в ежедневном, суточном рационе рядового состава, пытаясь жестко определить те нормы,

которые не должны были нарушаться в отдельных частях, и стремясь контролем за весом вкладываемых продуктов пресечь воровство в армии.

Однако сама архаичная и сложная система снабжения продовольствием армии и флота не подвергалась никакому пересмотру.

Пищевое довольствие русской армии к 1906 г. складывалось из трех как бы различных частей:

1. Провиантское довольствие.
2. Приварочное довольствие.
3. Чайное довольствие, введенное только в 1905 г.

Провиантское довольствие означало те продукты, которыми армейские интенданты или провиантские конторы должны были снабжать рядовой состав натурой по стабильным, раз и навсегда установленным нормам. Иными словами, они несли полную ответственность за точное и своевременное обеспечение войск 1) хлебом/мукой, 2) солью, 3) крупой, 4) водкой.

Как легко увидеть, все это были практически непортящиеся или нескоропортящиеся продукты, и это была еще не пища, а лишь сырье или полуфабрикаты для ее приготовления.

В этой сфере ничегошеньки не менялось: снабжение указанными пищевыми сырьевыми базовыми продуктами оставалось таким же, как оно было закреплено в положении 1874 г., о котором мы упоминали выше.

Приварочное довольствие также продолжало осуществляться в виде отпуска определенных денежных сумм командирам подразделений, рот и эскадронов на ежедневное горячее питание нижних чинов. Новым было лишь то, что с 1906 г. деньги выдавались не сразу на год, а на каждую треть года отдельно, по сезонам — на лето, на осень, на зиму, с тем чтобы сами командиры использовали конъюнктуру сезонных цен для закупки более дешевых сезонных продуктов, и тем самым вводили бы в рацион солдат летом и осенью больше овощей. По этому виду продуктов русский солдат отставал от французского (союзника) почти в пять раз. Однако практически питание солдат было опять-таки передоверено офицерам, или, как их называли, отцам-командирам, то есть поставлено в зависимость от субъективных, не поддающихся ни учету, ни контролю факторов.

Царское военное ведомство никак не хотело идти на то, чтобы организовать казарменное питание на базе постоянно действующей единой столовой, скажем, в масштабе полка или бригады, считая это дело хлопотным и убыточным. Лучше было выдать «приварок» деньгами, а там пусть ротные и взводные ломают себе голову сами, как из этих денег получить ежедневную

пищу — хоть горячую, хоть какую-либо иную.

Тем самым главная задача реформы — искоренить произвол в армии в области питания рядового состава — была вновь не только обойдена, но и фактически была решена именно так, как это было недопустимо. Менять суть в организации питания армии царские «реформаторы» побоялись.

Наконец, так называемое *чайное довольствие* предусматривало, с одной стороны, прямое снабжение взводов и рот сухим чаем и сахаром по вновь установленным нормам ежедневно (суточно), с другой стороны — выдачу их денежного эквивалента наряду с натуральным снабжением указанными продуктами по желанию или по обстоятельствам (переезд части, поход и т. п.). Кроме того, в сумму чайного довольствия были включены расходы на чайную посуду (кружки), впервые вводившиеся в русской армии с 1907 г., и на... уголь для самоваров. Эти расходы составляли по 5 коп. в год на человека: кавалерийский эскадрон в 100 человек получал раз в год 5 рублей на эти цели, рота в 200 человек — 10 руб., на которые и предполагалось закупать алюминиевые или жестяные кружки и куль угля.

Таким образом, можно сказать, что «гора родила мышь», ибо «реформа» ни на йоту не изменила архаичную систему организации питания в армии и даже еще более усилила ее, введя самовар, уголь, лучину для растопки, трубу и кожух для поддувки самовара в быт войск, усложнив казарменный быт дополнительными хозяйственными манипуляциями и увеличив тем самым нагрузку солдат вспомогательной, черной работой, урезав время на тактическую и огневую подготовку рядового состава. О том, как будет действовать вся эта система не в городской казарме, а в полевых условиях боя, вновь забыли, хотя война в Маньчжурии недвусмысленно показала, что кухня и питание — слабейшее место в русской армии.

«Реформа» 1906 г. несколько упорядочивала и регламентировала выдачу «кормовых денег» на то время, когда войска или отдельные военнослужащие находятся в пути, и определяла состав и величину (вес) сухого пайка. Он состоял с 1906 г. из сухарей, соли, сахара, чая и делился на полный (на 8 суток) и краткий (на 3 суток), исходя из общей суммы в 25 коп. в сутки на человека.

В то же время сохранялось традиционное для России и не отвечавшее уже отношениям в новом веке «довольствие от обывателей» при движении войск. Но оно отныне строго регламентировалось.

Во-первых, довольствием от обывателей могли пользоваться

только низшие чины, одиночно или небольшой нештатной командой следующие по этапу. Обыватели, то есть владельцы домишка, избы обязаны были при ночевках кормить военных дважды — один раз вечером по прибытии на ночлег и второй раз утром при выступлении. При задержании на так называемую дневку число обязательных кормежек увеличивалось до четырех: одна по прибытии на ночевку, две в течение светового дня и одна утром при выступлении на следующие сутки из населенного пункта. Оплату такого натурального довольствия нижних чинов должна была нести казна, оплачивая соответствующие квитанции по казенным нормам — из расчета 20—25 коп. в сутки.

Таким образом, сохранение традиционных для прошлых веков обычаев показалось более важным для «творцов» «реформы питания», чем введение новых порядков, диктуемых новым временем, новым веком.

Трудно установить годы жизни и возраст в 1906 г. подполковника Д. Н. Гарлинского, так как это имя ни в одном из справочников царского времени не встречается, а также не отмечено в Московском и Петербургском некрополях. Однако можно почти с уверенностью сказать, что раскладки и меню, приведенные в его книге как типовые для армии и флота, носят несомненную печать его личного авторства. Более того, в первой части он выступает как диетолог, обнаруживая хорошее профессиональное знакомство с теориями конца XIX — начала XX в. в области физиологии питания, так что можно предполагать, что это был, по-видимому, военный врач, которому в комиссии было поручено практическое составление меню и который едва ли не был почти единственным специалистом в области питания во всей комиссии, состоявшей из генералов-интендантов и военных администраторов.

Ниже приводится введенная с 1906 г. в русской армии раскладка продуктов и образцы меню, разработанные комиссией, фактически подполковником Н. Д. Гарлинским, и одобренные военным министерством. Они оставались неизменными вплоть до революции в октябре 1917 г.

Меню солдатской и матросской кухни после революции 1905—1907 гг.

Суточные нормы продуктов:

— Мясо в супу — 160 г (отварное)

— Молоко — 245 г (одна кружка)

— Чай — 1 г (на 100 человек заварка в 100 г)

— Сахар — 25 г (мед — 68 г — замена сахара!)

— Хлеб черный — 1225 г (в одну дачу 409 г — фунт)

— Хлеб белый — от 306 до 204 г (в разных частях один раз в завтрак)

При выдачах белого норма черного хлеба снижалась до 1125 г, а при отсутствии белого хлеба суточная норма черного хлеба устанавливалась в 1450 г.

Первые блюда в скоромные дни года

Мясные супы, щи и борщи:

1. Щи с мясом (кислые)
2. Борщ с мясом (свекла, капуста, фасоль, картофель, лук, чеснок, лавровый лист)
3. Суп с мясом и овощами (морковь, горох, картофель, петрушка, лук)
4. Рассольник
5. Окрошка с мясом
6. Борщ из зелени с мясом (крапива, лебеда, сныть, щавель, листья свеклы)
7. Суп картофельный с мясом
8. Суп овсяный или перловый с мясом
9. Суп с рисом мясной
10. Щи ленивые (из свежей капусты) с мясом

Заправочные супы:

Перечень названий заправочных супов в русской армии в 1906 г.

1. Щи с капустой
2. Борщ
3. Щи из зелени
4. Суп картофельный
5. Суп крупяной
6. Суп рисовый
7. Суп с ушками
8. Суп-томат (с пастой)
9. Капустник (суп с пшеном, кислой капустой и салом). *Крайне глупое и невкусное кулинарное сочетание!*
10. Суп пахтанья. *Приготавливался не на воде, а на пахтанье, в котором разваривалась овсянка или ячневая крупа. Крайне невкусное и неверное в кулинарно-вкусовом отношении сочетание. Составлено было исключительно из расчета допустимых денежных затрат и калорийности*

Заправочные супы — с 70-х годов XIX в. термин исключительно военной кухни в России. Такие супы, хотя и готовились без мяса, но принадлежали к скоромному, к содержащему животные продукты столу; это означало, что бульон

для них делался костным, а заправлялись они для жирности (питательности) животным жиром, то есть салом, обычно свиным и реже говяжьим, перетопленным.

Позднее, уже в годы первой мировой войны и революции, термин «заправочные супы» был перенесен в гражданскую кухню, где привился в советское время в системе общепита в несколько ином значении: супы, которые после варки костного бульона заправлялись разными добавками с целью придать им более «товарный» внешний вид по сравнению с супами, варившимися «домашним» способом — одновременно с мясом и овощами. В результате «заправочные» супы стали еще резче отличаться от «домашних», от обычных русских супов и щей домашней кухни своей ненатуральностью, искусственностью, плохим вкусом, низким пищевым качеством. И готовились они только в столовках, в общепите, в плохих ресторанах, а позднее — во всех ресторанах, где элементы домашнего, натурального, естественного приготовления были совершенно изгнаны.

Став заправскими «заправочными» супами, эта категория первых блюд совершенно порвала с принципами русской кухни, так как ее основным правилом стала заправка всякими пережаренными и затем введенными в кипящий бульон пищевыми продуктами с целью подкрашивания бульона. Так, пережаривался лук, перекаливалось сало в шкварки, карамелизировался (слегка подрумянивался) сахар, — и все это с целью окрасить суп в интенсивный «золотистый», «красноватый» цвет, более аппетитный, чем мутно-серый, в массовом неаккуратном приготовлении становящийся бурым и непрозрачным.

Но самым неприятным, самым неприемлемым отличительным признаком заправочных супов было то, что их и без того неестественный, произвольно созданный состав и вкус довершались совершенно неожиданными, кулинарно не только бездарными, но и противоестественными «добавками», «дополнениями». Поскольку некоторые заправочные супы, например из ячневой крупы, «не добирали» в калорийности, в них, вопреки правилам хорошего (а вернее — нормального) вкуса разрешалось влить немного снятого молока. Вследствие чего к свиному салу и пережаренному луку примешивался противный «аромат», неизбежно появляющийся от соединения этой противоестественной смеси трех вполне нормальных (каждого по себе!) продуктов.

Если же кости клались в суп заранее осаленными, полупротухшими (а так было абсолютно всегда), то вонь, распространяемая подобным «заправочным» кулинарным

изделием, выгоняла из казармы даже весьма стойких людей: пахло прогорклым клеем, отходами мыловаренного производства и еще какой-то непередаваемой гадостью, которая получалась при попытках «забить» запах тухлятины увеличением дозы соли и перца. Есть эту бурду было невозможно: никакой человеческой выносливости уже не хватало. Казалось, хуже уже быть не могло. Но бывало и еще хуже: когда эта вонь, не имея возможности вырваться из тесного помещения кубрика, зловеще повисала в воздухе, казалось, навсегда. Вот почему именно на флоте и происходили самые отчаянные, самые ожесточенные пищевые бунты. Вонь была там страшнее смерти! Поэтому такой «суп» не просто отказывались есть, а, силой отняв котлы и термосы с пищей у боцманов, демонстративно выливали их содержимое либо на палубу (верхнюю, офицерскую), либо — на причальную стенку или мол.

Так армейская, солдатская кухня, войдя в быт масс после первой мировой войны, испортила русскую народную крестьянскую кухню по всей стране, именно в ее основе, в низах. Таково было косвенное тлетворное влияние войны на народную жизнь в нашей огромной, многонаселенной и крайне темной, неграмотной еще в середине 1910-х годов стране.

Вторые обеденные блюда в армии

Каши как основные блюда:

1. Каша гречневая
2. Каша ячная (перловая)
3. Каша пшенная

По раскладке на эти каши полагалось на 1 чел.: крупы — 100 г, лука — 20 г, сала — 34 г.

Для гречневой каши такие сочетания очень хороши в кулинарном отношении. 100 г крупы развариваются при варке в русской печи почти до 0,5 кг каши (453 г) и в сочетании с луком, чрезвычайно подходящим к гречке, и со свиным, особенно нутряным салом дают вкусное, сытное блюдо.

Для пшенной каши эти сочетания дают сносное блюдо, но оно должно быть тщательнее приготовлено, и доля лука должна быть повышена по крайней мере вдвое, чтобы во вкусовом отношении блюдо стало приятнее. Однако доза лука, естественно, была та же, что и для любой каши, — 20 г, точно по раскладке.

Для ячневой каши, перловой сечки, подобные сочетания продуктов просто ужасны, они несовместимы. В русской народной кухне ячную кашу никогда и нигде салом и луком не заправляли, а ели только «пустую», как водяную кашу с кисленькой клюквой или клюквенным киселком или морсом.

Эти продукты хорошо сочетаются и усваиваются, блюдо получается приятным на вкус. Но армейская раскладка, армейская «кулинария» стригла все блюда под одну гребенку, не учитывала народных методов, привычек, традиций. В результате по крайней мере раз в неделю солдаты получали ненавистное блюдо, которое либо выбрасывали, либо, скинувшись, заранее продавали скупщикам... на корм скоту, а на вырученные деньги покупали булку, то есть белый хлеб, и ели его с чаем.

Вторые блюда в скоромные дни, где каша или овощи составляли гарнир, основой же были мясо или рыба

1. Говядина тушеная или жареная (мяса — 160 г, сала — 34 г)

2. Котлеты (мяса — 128 г, сала — 34 г, добавки в котлету — 43 г)

3. Тефтели с луком (мяса — 128 г, лука — 40 г, добавки в тефтели — 43 г)

4. Солонина с капустой (мяса — 160 г)

5. Солонина с горохом

6. Солонина со свеклой (бураками) печеной

7. Мясо-картофельная запеканка (мяса — 128 г)

8. Плов с рисом и бараниной (мяса — 128 г, сала — 34 г)

9. Колбаса малороссийская с капустой или со свеклой (колбасы — 240 г, свеклы — 280 г, капусты — 300 г)

10а. Мамалыга с салом и творогом. *Вкусно, полезно! Нововведение*

10б. Мамалыга с салом, чесночной подливкой и огурцами солеными

11. Рагу луковое (мяса — 80 г, сала — 34 г, лука-шалота — 300 г). *Чрезвычайно полезное, вкусное блюдо. Тогда этого не сознавали и не понимали. Вот отчего в раскладке встречаются то поразительно простые, но вкусные блюда, то — кулинарно несуразные, безвкусные, а то и просто противные.*

12. Соус из кочерыжек (мяса — 80 г, сала — 34 г, кочерыжек или кольраби — 240 г, картофеля — 240 г, помидор — 75 г, лука — 20 г). *Название «соус», введенное в русскую кулинарию в конце XVIII в. при переводе французских книг, означало не соус к тому или иному блюду, а подразумевало смесь (ассорти) из мяса с овощами. Это было очень вкусное блюдо, очень полезное, хорошо усваиваемое. Приготовлялось, однако, редко, так как требовало возни: чистки овощей, нарезки.*

13. Фаршированные баклажаны (мяса — 40 г, сала — 34 г, риса — 80 г, помидор — 80 г, лука — 20 г, баклажан — 400 г). *Приготовлялось для войск, расположенных в Новороссийском крае, Крыму, Области Войска Донского.*

Вторые блюда скоромные, приготавливаемые реже (после 1906 г.)

1. Студень из воловьих и свиных ног (голья) с хреном
2. Голубцы с мясом
3. Макароны с творогом (сала — 34 г, творога — 80 г, макарон — 200 г). *В южных гарнизонах и частях — с сыром кавказским, чанах, осетинским и др.*
4. Галушки с творогом
5. Вареники с творогом
6. Каша с молоком (молока — 0,5 л), крупы — 100 г
7. Картофельные котлеты с подливкой молочной или мясной
8. Лапша молочная
9. Каша из тыквы с пшеном
10. Блины расчинные
11. Молодая кукуруза в початках (масла коровьего, топленого — 27 г). *Для южных, украинских и новороссийских гарнизонов и частей.*

Меню в постные дни года

Первые блюда:

1. Щи со снетками
2. Щи с грибами
3. Борщ грибной с маслом постным (подсолнечного масла — 32 г). *Дикое сочетание: в угоду религии, идеологии портилась еда.*
4. Огуречник грибной
5. Щи зеленые постные
6. Уха (рыбы — 150 г, картофеля — 240 г)
7. Суп грибной (грибов сухих — 8 г)
8. Капустник постный (подсолнечного масла — 32 г, пшена — 92 г, капусты — 300 г). *Отвратительное, неприятное по вкусу кушанье.*
9. Суп селедочный (сельди — 100 г, подсолнечного масла — 32 г, картофеля — 240 г). *Отвратительное по запаху и вкусу блюдо. Когда его вносили в столовую, многих тошнило. Солдаты просили у фельдфебелей разрешения «выйти оправиться», что считалось нарушением, но на это шли, лишь бы не нюхать ужасный тошнотворный запах. Дело было в том, что такое блюдо по композиции было кулинарно неверно, а по характеру приготовления — неряшливо (сельдь по весу варили с потрохами и молоками, с головой).*
10. Окрошка постная. *Хорошее блюдо, особенно летом.*
11. Гороховый суп
12. Чечевичная похлебка (чечевицы — 136 г, чеснока — 16 г,

лука — 20 г, хлеба белого — 130 г, хлеба черного — 400 г). *Очень вкусное блюдо, но давалось редко, по большим церковным постам: в Великий пост и в Филиппов.*

13. Суп с рыбой и ушками (рыбы свежей — 50 г)

14. Суп фруктовый малороссийский (сахара — 40 г, чернослива — 160 г). *Фактически — кисель из чернослива, давался один раз в году — в Великий пост.*

Вторые блюда постного стола:

1. Рыба жареная свежая (рыбы — 150 г)
2. Треска отварная с хреном (соленой трески — 200 г)
3. Тефтели из рыбы (рыбы — 150 г)
4. Заливное из рыбы (рыба — 225 г)
5. Селедочная мешанка (форшмак!)
6. Салат из рыбы (рыбы — 150 г, овощей отварных — 300 г, картофель, морковь, свекла, лук)
7. Рагу из грибов (грибов — 8 г, маслин — 8 г, лука — 40 г, помидор — 50 г, перца, соли, картофеля — 400 г)
8. Каши: гречневая, овсяная, ячневая с постным маслом (масла деревянного — 34 г). *Это, конечно, порча каши!*
9. Мешанка из овощей
10. Картофельные котлеты с грибной подливкой
11. Вареники с капустой
12. Отварной горох с маслом постным
13. Отварная фасоль с маслом постным
14. Каша гречневая с конопляным молоком (маслом). *100 г семени конопли на 1 человека.*
15. Плов из баклажан с растительным маслом по-гречески
16. Баклажаны жареные на постном масле
17. Фасоль молодая (стручковая)
18. Оладьи с медом

Хотя составленные по продуктам и здоровые, вкусные, полезные блюда, но они не свойственны были русской кухне, их приготавливали неправильно, механически, без учета особой технологии, применяемой в предварительной обработке баклажан. В результате они выходили не такими, как нужно. Кроме того, сам продукт — баклажаны — был настолько незнаком русскому крестьянину или рабочему, попавшим в армию, настолько их вкус был непривычен, что этих блюд солдаты по невежеству боялись и не ели, даже порой просто не притрагивались к ним.

Красочно описал подобное предубеждение против баклажан писатель В. Дедлов (В. Дедлов. Вокруг России), продемонстрировавший в одном из своих рассказов, как

реагировал даже на правильно приготовленные баклажаны в ресторане не простой мужик, а мелкий русский купчишка, привыкший только к русской кухне.

«Когда баклажаны были, наконец, принесены, он как будто усомнился:

— Ну-ну... с виду-то... Ровно бы слива огромная... Вид-то будто кожаный... или бы кишка какая... Ну да ладно...

Он взял кусок и поднес ко рту, но остановился.

— А это Вы не шутя, что итальянцы их воспевают?

— Не шутя. Сам слышал в Неаполе.

Тогда он с видом человека, готовящегося броситься в воду, положил кусок в рот. Лишь только он это совершил, как сделался поразительно похож на человека, вскочившего или в холодную как лед воду, или в кипяток.

В таких случаях на лице изображается ужас, который в первое мгновение смешан с глубочайшим недоумением. И то и другое в полном смысле слов — немые: человек каменеет. Но это только на одно мгновение, и уже в следующее столбняк сменяется сверхъестественной подвижностью: ноги прыгают, руки машут, лицо искажается на тысячу ладов, сам человек мечется так, как будто возможно быть сразу в ста местах. Это очень любопытное зрелище.

Словом, мы с ним чуть не поссорились.

— Спасибо, — говорит он, сверкая очами. — Очень хорошая штука! — И содрогается. — О, господи! Я думал: баклажан, а это на про... О, господи, — на прованском масле!

— Ну да!

— Вот мерзость-то! Лампадное масло в горло льют!..

— Да вы знаете, что новогреки прованское масло стаканами пьют...

При этих словах мой спутник исчез в уборной.

Когда он оправился, то списал в свою памятную книжку все туземные названия молдавских блюд: и баклажаны по-гречески, и мусаку, и плакию, и другие — с тем чтобы во время пребывания на юге как-нибудь не ошибиться и не спросить себе в трактире чего-либо, изготовленного на постном масле.

— Оттого греки на арапов похожи, — сделал он вывод после этого случая, — что всякую дрянь, всякую

падаль трескают».

Если подобным образом реагировали на незнакомую, непривычную им пищу русские «средние слои» в начале XX в., то легко можно себе представить, как могли отнестись к подобным нововведениям в армии безграмотные крестьянские парни из российских глубинок, никогда не видевшие не только баклажанов и оливкового масла, но и не знавшие даже, что такое белый хлеб и сахар, с которыми они познакомились только в армии.

Но помимо постного и скоромного, в армии и на флоте существовал еще и праздничный стол. Три раза в году, по большим праздникам, а ими были Рождество, Пасха и день тезоименитства Его Императорского Величества, царя-батюшки Николая II, солдатам полагался особый, праздничный стол, а точнее мясные блюда воскресного скоромного стола, к которым присоединялись некоторые особые блюда, приготавливаемые лишь к указанным трем праздникам (пироги, сладкие блюда). В их число входили:

1. Пироги с печенкой (печенки — 130 г, сала — 10 г, лука — 20 г). *Это блюдо было вкусным*
2. Пирожки сладкие со сливами или с яблоками (фрукты — 130 г)
3. Кисель клюквенный с молоком (сахара — 30 г, клюквы — 60 г, молока — 260 г, или одна кружка)
4. Узвар из сухих фруктов
5. Компот из чернослива
6. Хлеб белый с медом (хлеба — 100 г, меда — 50 г)
7. Фрукты: а) арбуз (600 г на 1 чел.); б) сливы (400 г). Порция фруктов праздничная — 1 кг
8. Кутья (на Рождество)
9. Порция фруктов или ягод в малые праздники: 1 фунт (409 г)

В целом формальным результатом реформы питания в армии и на флоте стало официальное установление некой абстрактной количественной доли довольствия, которую нельзя было нарушать. Она ограничивалась буквально парой цифр. Энергетическая ценность от 3000 до 3600 кал. (в 70-х годах XIX в. было 4100 кал.) при трехразовом питании в пропорции:

— завтрак — 20%
— обед — 50—60%
— ужин — 20—30%

Соли не менее 25 г в сутки.

В разделе о системах питания в XX в. мы еще вернемся к анализу и сопоставлению этих пищевых теорий (воззрений)

начала века с другими рекомендациями.

Одной из традиций, которую решились затронуть «реформаторы питания» в армии, было снабжение солдат и матросов хлебом. До 1906 г. в войсках действовала «Инструкция по хлебопечению в войсках», как неофициально именовали Циркуляр Главного Штаба № 5 от 1885 г.

Главная особенность и достоинство этой инструкции состояли в том, что хлеб, а именно ржаной хлеб, основной и до 1906 г. — единственный хлеб русской армии, должен был выпекаться по традиционным русским правилам только на закваске.

Пытаясь провести реформу питания в армии после 1905 г., многие прогрессивные сторонники этой реформы, выявляя ряд подлинных несуразностей, неправильностей и отрицательных явлений в снабжении и питании армии, как это бывает всегда в России, стали огульно охаивать абсолютно все традиционное, старое, что делалось в русской армии в области питания войск, в том числе ополчились и на старый, традиционный порядок выпечки хлеба. Внимание этих реформаторов, людей, как правило, образованных, привлекло то, что, во-первых, порядок выпечки армейского хлеба практически не менялся в русской армии со времен великой Северной войны России со Швецией за выход к Балтийскому морю (1700—1721 гг.) — почти 200 лет!, а во-вторых, он отличался от порядка выпечки, принятого в европейских армиях, в так называемых цивилизованных странах. Циркуляр № 5 1885 г., лишь закрепляя и подтверждая старый порядок выпечки, давал повод реформаторам начала XX в. подвергать его особенной критике, ибо было известно, что этот циркуляр был утвержден Александром III, который был известен своей приверженностью к русской старине и считался даже в монархических кругах после 1905 г. реакционером.

Вот почему образованные военные стали утверждать, что надо перейти с отсталой системы выпечки хлеба на закваске к выпечке современной, «культурной», на прессованных дрожжах. Основным мотивом для смены технологии хлебопечения было то, что хлеб, дескать, получается кислый, а это якобы вредно для солдатского желудка.

Так медицинский подход (а точнее псевдомедицинский, невежественный, умозрительный), вмешательство в вопросы питания медиков, ничего в вопросах истории продуктов не смыслящих, привел к тому, что то лучшее, что было в России и в русской армии в области питания, а именно его основа — черный хлеб, было испорчено. С этих пор качество казенного, государственного черного хлеба в стране стало с каждым годом

ухудшаться и было доведено до его сегодняшнего плачевного состояния, когда наши современники, люди конца XX в. уже не знают, что такое русский ржаной черный хлеб, никогда не ощущали его настоящего вкуса.

Вот почему XX век явился временем исчезновения, ликвидации, «смерти» настоящего русского черного хлеба — национальной гордости русского народа, его чуть ли ни главного и древнейшего изобретения, утвержденного, узаконенного, канонизированного с XI в.

Кислый, квасной русский черный хлеб получался только на особых ферментах, которые рождались, возникали в специальной закваске, содержащей особую микрофлору, передаваемую в течение веков из поколения в поколение. Такой хлеб обладал целым спектром ценнейших ферментов и витаминов B1, B2, B6, B15, E и практически оставался их единственным источником для большинства простого народа. Переводя замес теста в войсках на новые условия — с применением прессованных дрожжей, получаемых на спирто-водочных заводах, — «новаторы» технически упрощали производство, но качественно резко ухудшали хлеб.

Спиртовые дрожжи, представляющие собой одну из рас сумчатых грибов (аскомицетов), не только обеднены витаминами и ферментами по сравнению с закваской, но и неустойчивы к продуктам своего собственного обмена и к продуктам обмена посторонних микроорганизмов, что и приводит обычно на практике к получению некачественного, невкусного, быстро черствеющего хлеба.

Спиртовые дрожжи, особенно свежие, обладают достаточно высокой бродильной энергией, но колебания их подъемной силы, а главное, изменение вкусовых качеств черного хлеба при их применении фактически ликвидируют все технические преимущества или, по крайней мере, уж никак не компенсируют утраты вкуса, питательности и полезности по сравнению с классическим черным кислым хлебом на заквасках.

Но так уж ведется, что при любой реформе приоритет получают не такие факторы, как изучение исторического опыта, анализ и сопоставление старых и новых рекомендуемых мер, а простое техническое ускорение или экономия материала; то есть при смене старого на нечто новое обычно смотрят только на какой-то внешний, видимый, бросающийся в глаза выигрыш в количестве, при этом совершенно упуская из виду огромный, трудно подсчитываемый проигрыш в сути, в качестве, в чем-то важном.

Именно так произошло с переходом от выпечки заквасочного

хлеба на выпечку дрожжевого. Хорошо еще, что в силу неповоротливости и медлительности русской ведомственной машины до первой мировой войны этот переход был совершен не везде и частично. Но уж после завершения войны эпоха заквасочного хлеба окончательно закончилась и в армии, и в гражданском хлебопечении. И совпало это с возникновением нового государства, новой, советской власти, на счет которой позднее и отнесли все грехи, связанные с переходом на дрожжевое хлебопечение.

В инструкции № 5 1885 г. были трогательно сохранены такие традиционные правила хлебопечения, которые цивилизованные, образованные медики, ничего не смыслящие в истории хлебопечения и в его практике, рассматривали чуть ли не как «шаманство» и подвергали насмешкам:

— наличие обязательно деревянных квашен с оставленным на стенках суточным тестом, из которого и образовывалась «закваска»;

— внесение муки со склада в пекарню ровно за 12 часов до расчина (делалось это для того, чтобы мука согрелась и пропиталась «духом» пекарни, в воздухе которой витала определенная микрофлора);

— почти «ритуальная» присыпка муки после пары часов брожения теста, добавка тмина, особая, только ручная формовка караваев («антисанитария»!).

Все это отметалось как патриархальщина, «отсталость» перед новыми, «культурными» правилами. На все это смотрели как на лишнее, ненужное, несущественное. На самом же деле именно в этом и содержался секрет того, что хлеб получался и плотным, и пышным одновременно, и сытным, пропеченным, и вкусным, пахучим, желанным. А главное — ко всему тому еще и гарантированно качественным.

Выпечка на закваске гарантировала припек ровно в 33—35 процентов, но не более. Это значит, что из 9 пудов муки всегда должно было получаться 12 пудов отличного хлеба, причем при остывании такой хлеб должен был терять ровно 3 процента своего веса, но не более, и при этом не черстветь.

Хлеб же, выпеченный на спиртовых дрожжах, позволял доводить припек до 40 процентов и даже более. Но получался плохой, невкусный. Уже в советское время, при использовании закрытых форм, научились, добавляя чрезмерно воду и разжижая тесто до предела, доводить припек до 45 и даже до 48 процентов, но выигрыш этот был обманчив: хлеб был невкусен, быстро черствел и уж никакой кладовой многочисленных витаминов вовсе не являлся.

Так «выигрыш» оборачивался проигрышем. Наука и техника губили вкус и добротность. Так был загублен настоящий русский народный ржаной хлеб! В начале XX в., после почти тысячелетнего своего существования.

Основным мотивом, сыгравшим решающую роль в отмене инструкции по хлебопечению 1885 г., была, разумеется, не псевдомедицинская «забота» о здоровье солдат, а соображение финансовой экономии. Было подсчитано, что при использовании прессованных дрожжей и при доведении припека хлеба до 48 процентов можно было достичь увеличения объема и веса хлеба по сравнению с прежней технологией почти в 2,5 раза и, соответственно, удешевить производство и сэкономить муку. То, что хлеб в результате этого получался хуже, интендантское начальство беспокоило мало. Однако поскольку чисто технически перейти на новую технологию хлебопечения в одночасье, в тот же год, было невозможно — для этого надо было менять оборудование (формы), — то в 1906 г. был определен трехлетний переходный период, в течение которого все части и гарнизоны России должны были освоить новый тип хлебопечения. Следовательно, формально инструкция 1885 г. действовала до 1909 г., и только с этого времени вся армия прекратила получать настоящий русский заквасочный черный (ржаной) хлеб. Зато военное ведомство получило значительную экономию средств.

Таким образом, в результате реформы питания в армии существенного (а не «бумажного») улучшения «приварка» (горячей пищи) не произошло, в то время как базовое снабжение провиантской частью питания, снабжение главным русским армейским пищевым продуктом — хлебом — явно ухудшилось.

Тем самым вопрос о питании в армии и на флоте не был снят с повестки дня после революции 1905—1907 гг., а дискомфорт рядового состава от изменения в традиционном питании между тем усилился. Введение в рацион нижних чинов с 1906 г. впервые белого хлеба — 300 г так называемой булки к вечернему чаю (ужину) — практически было «косметической», психологической мерой, не имевшей никакого серьезного пищевого значения. Оно было предпринято исключительно для того, чтобы показать антантовским союзникам, что русская армия реформируется.

Показушный характер этой меры как своего рода «цивилизованный жест» или тогдашнее подобие нынешних «прав человека» вполне удовлетворяло англо-французских хозяев, которым было абсолютно наплевать на истинное положение русского солдата.

Так русская армия, чуть подкрашенная и наскоро подштукатуренная (вместо капитального ремонта), двигалась к

первой мировой войне, столь же косной, неподготовленной по существу в военном отношении и в полной мере сохранявшей недовольство и недоверие к царизму.

Если подвести итог тех изменений, которые были намечены или осуществлены в организации питания русской армии в начале XX в., то мы должны прийти к следующему выводу. Решая проблемы снабжения больших армейских масс пищевым довольствием в условиях войны и не справляясь с этой задачей в чисто организационном, административном, транспортном и тому подобном техническом плане, командование русской армии пошло не по линии усовершенствования управления тыловыми службами, а по пути снижения качества в чисто кулинарной области, по пути уступок и отступления в ассортименте пищевых продуктов, по пути упрощения и ухудшения приготовления пищи, чтобы тем самым облегчить интендантскому ведомству его работу. Но эта работа, будучи из рук вон плохой в техническом плане, становилась к тому же еще хуже и в кулинарном, качественном. Ясно, что это не облегчало, не исправляло, а утяжеляло, ухудшало общее положение. Именно эта позиция тогдашнего командования армией (генералы Куропаткин, Сухомлинов и др.) была не только самой безвольной, бездарной, но и попросту предательской по отношению к собственным войскам.

И солдатские массы это прекрасно поняли, ибо почувствовали «изменения», что называется, на своей собственной шкуре.

В такой ситуации, разумеется, никакого уважения, а тем более доверия к командованию не могло возникнуть, ни тем более установиться. И именно это обстоятельство с самого начала предопределило поражение России в первой мировой войне. Это было не столько чисто военное поражение, сколько военно-психологическое, ибо никакой солдат не может проявлять стойкость в отношении противника, если он убежден, что его собственное командование не заинтересовано в его сохранении, не проявляет элементарной заботы о нем, его снабжении, питании, здоровье. Это изначально подрывает моральный дух, не способствует воодушевлению войск.

Именно это подспудное недоверие и послужило основной причиной провала наступления, легкости распространения на фронте революционной пропаганды, пораженческих настроений и т. п. Тем более что все это было еще и еще раз усугублено профессиональной бездарностью российского военного руководства. А исходным, побудительным, первоначальным разлагающим моментом послужили кулинарные промахи

военного руководства и недовольство солдатской массы питанием. Неспособность решить проблемы на столь низком, «кухонном» уровне неизбежно привела к довольно ясному осознанию солдатской массой общей, тотальной военно-политической неспособности царизма не только выиграть, но и вообще вести любую войну.

Таков был генезис поражения царизма и генезис революции.

Глава 4. «Серебряный век» русской и европейской кулинарии. Русское поварское искусство и развитие национальных кухонь других народов России. Русская кулинария вступает в соревнование с французской. 1903—1913

Первые полтора десятилетия XX в. были временем расцвета русской национальной, а также общероссийской кухни, включая как некоторые русские региональные (сибирскую, волжскую), так и инонациональные, или, как их тогда называли, инородческие кухни, а именно — польскую, украинскую, татарскую, грузинскую, еврейскую и отчасти молдавскую (бессарабскую).

Эти национальные кухни в начале XX в. впервые вышли за пределы своих этнических сфер и стали известны по крайней мере тому слою средней и мелкой городской буржуазии, которая принадлежала к так называемой достаточной публике — к образованной буржуазной интеллигенции и чиновничеству, прежде всего, в обеих русских столицах — Петербурге и Москве.

Одной из существенных причин такого развития послужило, несомненно, то обстоятельство, что уже в первое пятилетие XX в. были созданы несколько националистических буржуазных и мелкобуржуазных партий указанных национальностей, а их представители попали в состав Государственной Думы. Это привлекло в столицу соответствующий национальный обслуживающий персонал.

Постепенно стали появляться небольшие элитарные ресторанчики, которые предназначались первоначально для удовлетворения нужд грузинской, польской, украинской, еврейской, татарской, бессарабской элиты, осевшей в Петербурге и Москве и быстро обраставшей своими землячествами: студенческим, «лавочным», дворянским и «революционным» или партийно-националистическим. Эти ресторанчики стали очень популярными.

Тот факт, что «инородцы» впервые после 1905 г. были полностью легализованы политически и экономически в русских столицах и что их подавляющая масса состояла из национальной буржуазии, послужил поводом к созданию и расцвету своего рода

«кулинарных оазисов», под видом которых стали фактически формироваться национально-политические клубы[6].

В силу политической разношерстности национальных партий и движений и их мелкобуржуазной природы, а также в связи с полицейскими условиями в России национальная обособленность и патриотизм этих выходцев из различных окраинных областей Российской империи проще и естественнее всего объединялись, фокусировались вокруг национальной кухни, тем более что в то время определенные трапезы и конкретные национальные блюда приурочивались к религиозным праздникам, имевшим, например для евреев и мусульман, сугубо национальный и национал-политический характер.

Национальная кухня стала важным элементом национальной деятельности буржуазных и мелкобуржуазных партий, их символикой и приманкой. Даже грузины, которые как православные находились на особом привилегированном положении в царской России, выделяясь этим из всех других народов Кавказа, тем не менее в области кухни сильно отличались от православных славян (русских, белорусов, украинцев), а также греков и молдаван, и потому в кулинарной особости видели преимущественную связь с Кавказом, а не с Россией. Именно в обладании своей национальной кухней большинство петербургских и московских грузин, а также армян, живших в столицах десятилетиями и даже столетиями, видели чуть ли не единственный существенный признак своей национальной независимости и исключительности.

Иронизируя по этому поводу, грузинский поэт Акакий Церетели писал о «патриархах кухни» составивших обширную диаспору в русских столицах, которые брались политически представлять Грузию, выставляя следующий ультиматум своей кавказской Родине:

> А чтоб я остался грузином
> И родину чтить не отвык,
> Давайте мне женщин и вина,
> И розовый сочный шашлык!

Понятно, что в своих националистических организациях татары и евреи, у которых кулинарные особенности еще более совпадали и отождествлялись с религиозными воззрениями, гораздо серьезнее, чем грузины, относились к своим национальным кухням и деятельно занимались их рекламированием в столичной буржуазной среде. Обстановка, сложившаяся в стране после 1905—1907 гг., способствовала

этому. Ибо русско-японская война и первая русская революция всколыхнули Россию, вызвали значительное перемещение населения в прежде стабильных регионах и тем самым невольно содействовали развитию кулинарной осведомленности, обмену и заимствованию кулинарных нравов национальных окраин, расширению общих кулинарных представлений. Это имело огромное психологическое значение в деле преодоления отчуждения между народами России, в деле, которое идеологически, как просветитель, пролагало рабочее движение в России — в русле интернационалистических тенденций.

В результате, если до революции 1905 г. в русской среде преобладали такие явления, как приведенный писателем Дедловым случай полного неприятия и даже страха перед чужой национальной едой, страха, выражающегося в безотчетном отвращении к любой чужой национальной кухне или к ее отдельным блюдам, то в пятилетие, предшествовавшее первой мировой войне, литература и журналистика, наоборот, фиксируют случаи любопытства в среде русских людей, прежде всего интеллигенции, к местным инонациональным блюдам. «Чужое — будь то чужая страна или чужие, инонациональные люди — начинается для нас там, где меняется пища» — сказал один из немецких исследователей-этнографов в начале XX в. И это верно! Ибо чем больше мы знакомимся с новым, ранее неизвестным, чем больше мы изучаем то, что прежде не знали, чем больше мы, наконец, едим то, что прежде не ели, тем больше, шире, дальше раздвигаются для нас границы познания, тем скорее исчезает понятие чужого, чуждого, незнакомого, неизвестного, непонятного.

Реально и конкретно расширение рамок кулинарного познания проявилось в России накануне первой мировой войны в том, что ряд русских ресторанов в обеих столицах, а также в известных торговых губернских городах: Нижнем Новгороде, Киеве, Минске, Ярославле, Казани, Самаре, Оренбурге, Астрахани, Орле, Курске, Харькове, Рязани — стали включать «иногородние блюда» в свои меню.

Для условий России, и особенно Великороссии, костяк которой состоял из десятка центральных губерний, такой сдвиг в кулинарных традициях и модах был равнозначен кулинарной революции. И это было закономерным следствием социальных и психологических изменений в стране, наступивших в результате революции 1905—1907 гг.

По-настоящему новое наступило в XX в. не по календарю точно в 1900 г., а только после 1907 г.

Заметным явлением стало распространение в столице и в

центральной России пельменей, известных в уральском и зауральском регионах с XVI в., но крайне медленно продвигавшихся от Урала на Запад, остановившихся в конце XVIII в. после пугачевского восстания в Заволжье и не шагнувших за весь XIX в. севернее широты Казани.

В XX в. это, в представлениях солдат русско-японской войны, «сибирское» блюдо стало известным и в народе Великороссии, и в ресторанах Москвы, Петербурга, Новгорода, Твери, Ярославля.

Наряду с пельменями в меню дорогих ресторанов обеих столиц были введены польские фляки и бигос, украинские борщи и пампушки, еврейские форшмаки и фаршированная щука, грузинские шашлыки и чахохбили, хотя и с неизменной оговоркой, смахивающей на извинение: «для любителей».

Однако уже тот факт, что в качестве модных новинок вводились не французские или иные иностранные блюда, а «инороднические», никогда прежде не вызывавшие интереса у кулинарных консерваторов России, был уже сам по себе для такой сферы общественного быта, как питание и кухня, потрясающим «революционным» шагом.

Весьма примечательно, что это явление было отмечено в русской литературе начала XX в., причем не только в журнальной периодике, в произведениях незначительных литераторов повседневной прессы, но и у таких классиков, как Чехов и Горький. Например, в чеховских «Трех сестрах» Чебутыкин и Соленый довольно долго спорят по поводу двух слов — чихиртма и черемша — что они означают? И хотя герои Чехова не вполне четко осознают, что это за блюда, тем не менее сам факт того, что состав грузинской чихиртмы становится предметом обсуждения на вечеринке русских интеллигентов в провинциальной глубинке, говорит о проникновении новых кулинарных понятий в ту среду, которая прежде совершенно их не ведала или чуралась.

Наступившая сразу после 1907 г. полоса реакции в политической сфере не устранила привнесенных в кулинарный репертуар «завоеваний» революционных лет, но в то же время вновь болезненно стимулировала повышенный интерес к коренной русской национальной кухне, и особенно к ее ритуальным православным блюдам: куличам, пасхам, коливу, кулаге, кутье, что проявилось в появлении ряда новых или в переиздании старых руководств по приготовлению праздничных блюд этого ранга.

По интенсивности выхода кулинарной литературы первое десятилетие XX в. не знает себе равных: ежегодно появлялись новые кулинарные книги, причем не стандартные сборники прежних рецептов, а книги, несшие новые кулинарные знания,

рекомендовавшие новую технологию, знакомившие русского потребителя, читателя или профессионального повара с новыми приемами изготовления, с новой, более рациональной организацией стола и системы питания, с опытом, полученным из иностранных источников и из собственной многолетней практики.

Ниже приведем перечень кулинарных книг, появившихся в России с начала XX в. и до начала первой мировой войны 1914 г.

Александрова П. П. Практические основы кулинарного искусства. Руководство для кулинарных школ и самообучения. СПб, 1899.

Петрожицкая Е. Спутник хозяйки. Одесса, 1900

Плешакова М. Б. Денщик за повара. Поваренная книжка для военных. СПб, 1900

Практический указатель по домоводству. Хранение и консервирование впрок мяса, рыбы, овощей, плодов, фруктов. Бесплатное приложение к журналу «Спутник здоровья», вып. № 7. СПб, 1901

Б-й И. Ф.[7] Гигиенический стол. Питательные и вкусные обеды на каждый день. (Настольная книга для каждой семьи.) СПб, 1902

Кудрявцев Ф. 18 рецептов по солению огурцов, мочению яблок и приготовлению разных наливок и ликеров домашним способом. СПб, 1902

Кудрявцев Ф. 70 рецептов. Руководство, как варить варенье и желе, а также маринование грибов, соление огурцов, мочение яблок. СПб, 1902

Елагина Л. Хозяйка-экономка. Новая поваренная практическая русская книга в пяти частях. 2000 разных блюд. М., 1902

Фролов В. И. Квасовар. Боярский квас, хлебный, фруктовый и ягодный. Меды. Соки и сиропы. Пиво и разные прохладительные напитки домашнего приготовления.

Зеленкова О. К. «Я никого не ем!». 365 вегетарианских меню и руководство для приготовления вегетарианский кушаний. 1500 рецептов по временам года. Изд. 3-е. СПб, 1904

Баумейстер Н. Банкетные и гастрономические напитки. Более 400 отборных рецептов. СПб, 1904

Половихина В. И. Хороший домашний стол. М., 1905

Гарлинский Д. Н. Реформа питания армии и флота. Солдатская и матросская кухня. СПб, 1906

Маслов Н. Н. Булочник. Приготовление всевозможных булок: розанчиков, саек, заварных, молочных, калачей, пеклеванного и черного хлеба. Пирожное, пряники, бабы, куличи, мазурки,

артосы, печенье мелкое для чая и пр. СПб, 1907

Толиверова А. Н. (Тюфяева). Скоромный и постный домашний стол. Изд. 3-е, дополненное и переработанное. СПб., 1908

Чем заменить мясо? 226 испытанных рецептов к изготовлению питательных и вкусных блюд без мяса (перевод с немецкого). Редакция и добавления Г. П. Рукавишникова. СПб, 1908

Молоховец Е. И. Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Более 4000 рецептов, разделенных на 55 глав-разделов. 26-е издание, исправленное и дополненное. СПб, 1909. (Общий тираж всех изданий за 50 лет более 220 тыс. экз., что было сенсацией для того времени.)

Не-Молоховец (псевд.)[8]. Новейшая поварская книга. Наставления к приготовлению более 400 обедов — питательных, вкусных и здоровых. Скоромный, постный и вегетарианский стол[9]. М., 1909

Пасхальный стол по рецептам прабабушек и современным источникам (без автора). СПб, 1909

Андреева П. А. Толковая поваренная книга. 5-е изд. М., 1909

Д-ва С. А.[10] Сорок армянских блюд. М., 1909 г.

Алексеева Е. Новейшая поваренная книга. Постный и скоромный стол. Поваренное искусство для домашней кухни. Изд. 2-е. СПб, 1909

Попова Л. В. Пасхальный стол. Люблин, 1910

Борисова В. А. Поваренная книга для небогатых хозяек. Тула, 1910

Дюбуа-Уварова М. Л. Кухарка за повара. Полная поваренная книга русской и французской кухни. Изд. 3-е. СПб, 1910

Маслов Н. Н. Кулинар. Руководство к изучению основ и правил кулинарного искусства для молодых хозяек. Изд. 3-е. СПб, 1910

Кулинарная школа Ф. Сафронова. Записки практических работ. Саратов, 1910

Финстад Л. (перевод с норвежского). Дешевый рыбный стол. Архангельск, 1910.

Эскоффье О. (перевод с французского). Повар-практик. Т. 1—3. СПб, 1911

Воронец А. И. Дешевый стол для неопытных молодых хозяек. Ельня, 1911

Маслов Н. Н. Кондитер. Практическое руководство в приготовлении всевозможных кондитерских изделий. Изд. 3-е, значительно дополненное. СПб, 1911

Орехов И. М. Руководство для молодых хозяек по изготовлению квасов, лимонаду, пряников. Армавир, 1912

Румянцев А. И. Консервы и припасы. СПб, 1912

Бобринский Д. И. Поварская книга. Харьков, 1913

Макаров П. Н. Опытный домашний пивовар, медовар и квасовар. М., 1914

Таким образом, с 1900 по 1914 г. появилось несколько десятков кулинарных книг, большинство из которых принадлежало новым, молодым, пробующим свои силы авторам, в полном смысле слова людям XX века. Среди них были такие, которые в течение этого периода лишь начали работать, но утвердили себя тем не менее весьма прочно. Это — П. П. Александрова. Ее первая книга появилась в канун 1900 г., в ноябре-декабре 1899 г., но уже к 1914 г. выдержала 10 изданий.

По сути дела, методика Александровой, опиравшейся на развитую ресторанную европейскую кухню, спорила с привычной в России домашней барской кухней XIX в., характерными особенностями которой были расточительность пищевого сырья, свобода от жестких требований рецептуры, многовариантность одного и того же блюда. Именно это «старое доброе» направление было представлено в кулинарной литературе второй половины XIX в. такими популярными авторами, как Е. И. Молоховец (Бурман) (первое издание в 1861 г., 26-е — в 1909 г.), П. А. Андреевой (5 изданий), Н. Н. Масловым (3 издания), А. Н. Толиверовой (3 издания).

Обращало на себя внимание как новое явление в начале XX в. и резкое расширение географии издания кулинарных книг. Дело в том, что в XIX в. первенство по изданию кулинарной литературы принадлежало Москве — этому не только первопрестольному городу, но и признанной столице русского хлебосольства. Однако вся последняя четверть XIX в. прошла под знаком подавляющего превосходства Петербурга, захватившего первенство по изданию поваренных и кондитерских книг к началу XX в. Именно здесь, в фактической и официальной столице, стремились издать новые русские авторы свои кулинарные книги, ибо здесь был самый большой рынок книг и здесь сконцентрировались самые крупные и известные издательства России к концу XIX в.

С началом XX в. положение несколько изменилось. Хотя Петербург продолжал оставаться несомненным издательским центром кулинарной литературы, а Москва с большим отрывом пребывала на 2-м месте, в России выдвинулись и другие города, где появились провинциальные авторы, публиковавшие свои книги по месту жительства. Это Саратов, Одесса, Люблин, Тула, Ельня, Харьков, Армавир, Архангельск, то есть и на севере, юге,

западе и на востоке. При этом показательно, что в Харькове вышло новое, расширенное издание известного петербургского, весьма знаменитого в кулинарных кругах гастронома Дмитрия Ивановича Бобринского, считавшего, видимо, необходимым ознакомить с высшим кулинарным пилотажем также и торгово-промышленную купеческую провинцию, а не только петербургский бомонд.

Вообще, кулинарная литература в начале XX в. весьма чувствительно и точно отражала социальные сдвиги, происшедшие в России на рубеже веков, демонстрировала ориентацию страны на активное капиталистическое развитие и появление значительного по сравнению с XIX в. класса мелкой буржуазии и буржуазной интеллигенции. На интеллигенцию были специально рассчитаны книги П. П. Александровой и О. К. Зеленковой, в то время как другие авторы сделали явный крен в сторону читателей из трудовой мелкобуржуазной, относительно бедной среды, нажимая в своих руководствах не на эффектные кулинарные изыски и на отменный вкус рекомендуемой пищи, а на дешевизну, экономность, сытность и питательность блюд предлагаемой ими кухни (Елагина, Рукавишников, Борисова, Финстад, Воронец). Слово «дешевый» стало ключевым для характеристики стола, представленного и пропагандируемого этими авторами.

В первом десятилетии XX в. укрепление «домашней кухни» было, с одной стороны, своеобразной реакцией на преобладающую в поварских руководствах XIX в. ресторанную или барскую кухню, а с другой — ответом на явное ухудшение в начале XX в. качества пищи и ее приготовления в появившейся с развитием капитализма общественной кухне: в дешевых, третьеразрядных трактирах, железнодорожных буфетах, рюмочных и блинных, где предлагалась изо дня в день однообразная, стандартизированная, невкусная и неряшливо приготовленная еда, которая могла удовлетворить городского люмпена, но совершенно не подходила для регулярного питания квалифицированного рабочего, среднего чиновника или мелкого буржуа со скромным достатком. Именно этой категории людей такие авторы, как Алексеева, Кудрявцева, Половихина, Макарова, рекомендовали «домашнюю кухню» или «домашние» способы приготовления.

В связи с этим интересно отметить, что в 1883 г., за 20—30 лет до появления книг о «дешевой кухне» в начале XX в., Е. И. Молоховец поняла, что ее капитальная книга «Подарок молодой хозяйке» не по карману довольно широкому слою покупателей, так как книга стоила около 3,5 руб. (на эти деньги можно было

купить свинью или овцу), и выпустила тоненький, сокращенный, адаптированный вариант «Простая, общедоступная кухня» стоимостью в 50 коп. Однако в то время это удешевленное издание не нашло массового спроса и оказалось менее выгодным, чем продолжение стереотипной допечатки известной книги. Спустя четверть века ситуация коренным образом изменилась — в России оказалось достаточное число лиц, нуждающихся в руководствах по простой, общедоступной, относительно дешевой домашней кухне: скромной, сытной и здоровой, свободной от трактирной фальсификации и недобросовестности исполнения.

Таким образом, в начале XX в. произошла отчетливая социальная дифференциация кулинарной литературы. Определенные авторы искали (и находили!) свою социальную среду, свою «нишу», и появление разнообразных кулинарных книг отражало дух соревнования, здоровую конкуренцию между кулинарными авторами и было, так сказать, их откликом на возросший спрос.

Это было новым явлением по сравнению с концом XIX в., когда впервые открывшиеся возможности для конкуренции на рынке кулинарной литературы были использованы случайными, не профессиональными, а явно рваческими, торгашескими элементами — грубо, дико и с нарушением законов и правил цивилизованного общества, то есть с применением плагиата, мошенничества, подделок или с подменой фамилии конкурента. Отголоском этих правил, перешедших с конца XIX в. в начало XX в., было продолжающееся массированное «наступление» разного рода мошенников и эпигонов на самого авторитетного и потому самого преуспевающего автора кулинарных книг в России — Е. И. Молоховец. Уже с конца XIX в. и всю первую половину первого десятилетия XX в. выходили поддельные (контрафактные) издания книги Е. И. Молоховец под вымышленными фамилиями, продававшиеся подставными лицами.

Чтобы предостеречь читателей, Елена Молоховец обратилась в ноябре 1907 г. в редакцию «Нового времени» с открытым письмом. Вот что она в нем написала:

> «Позвольте посредством Вашей уважаемой газеты выяснить некоторые недоразумения относительно моей книги „Подарок молодым хозяйкам“, выяснять которые я все медлила, будучи уверена, что виновники этих недоразумений сами почувствуют некоторую неловкость и прекратят компрометирующие их же самих выходки. Но так как они начинают переходить границы терпимости, то я принуждена, наконец, печатно

выставить их на вид всей читающей публике, отнюдь не касаясь при этом содержания и достоинства их изданий.

В 1861 г. я первый раз издала мою поваренную книгу, которой дала название: „Подарок молодым хозяйкам“.

Спустя некоторое время стали появляться разные издания, не только под почти одинаковым названием, но и такого же приблизительно формата и цены, как и моя книга, да и с похожей даже на мою фамилией.

Так, например, лет 20 тому назад московский книготорговец Иогансон нанял за 500 рублей какого-то молодого учителя, чтобы он составил ему поваренную книгу такой же величины, как моя. А затем дал ей название: „Настоящий подарок молодым хозяйкам“ с подписью Е. М.....нъ, поскольку в то время я еще не подписывала полностью свою фамилию, а только Е. М.....цъ.

После этого я была уже принуждена ставить свою фамилию, а затем стала прикладывать к книгам своим еще и штемпель (факсимиле), изображавший мою собственноручную подпись: Е. МОЛОХОВЕЦЪ. Но это не помогло. Один за другим последовали:

„НОВЫЙ подарок молодым хозяйкам“ — Е. МОРОВИЧ.

Потом — „ДОРОГОЙ подарок молодым хозяйкам“ — Е. МАЛКОВЕЦ.

Затем — еще „НОВЫЙ подарок молодым хозяйкам“ за подписью — МОРОХОВЕЦ.

И, наконец, появился „ПОЛНЫЙ подарок молодым хозяйкам“ за подписью МОРОХОВЦЕВ.

Но это еще не все: недавно напечатана небольшая книжка, но уже без всяких церемоний, без добавочных имен прилагательных, а прямо:

„Подарок молодым хозяйкам“ Е. Малаховской.

Я получила уже несколько писем из разных городов от читателей, почему я не протестую против подобных контрафакций, и не только относительно заглавия своей книги, но и относительно своей фамилии, искажение которой вводит многих в заблуждение и причиняет им лишний расход.

Поэтому публично обращаюсь с вопросом: неужели нельзя было придумать другим книгам другого названия, кроме „Подарок молодым хозяйкам“, и неужели большинство авторов по кулинарной части обречены

судьбой носить однородные по созвучию фамилии: Морович, Малковец, Мороховец, Мороховцев и Малаховская».

В заключение Е. И. Молоховец просит прессу, как столичную, так и провинциальную, перепечатать это ее обращение, а блюстителей закона — употребить власть для привлечения к ответственности нарушителей авторского права.

Так что даже тут, в «мирной» кулинарной области, в среде сугубо интеллигентной, какой было сто лет тому назад книгоиздательское дело, начало XX столетия довольно четко обозначилось как наступление новых брутальных времен, с новыми, граничащими с преступностью «правилами игры», а вернее, с пренебрежением ко всяким правилам, нормам, нарушением самой элементарной порядочности...

А как обстояло дело с кулинарной литературой в эти же годы во Франции? Что издавалось там, в этой стране классической кулинарии, где, казалось бы, со времен Рабле все уже было издано-переиздано, написано-перенаписано, и просто-таки не осталось неохваченных кулинарных тем и сюжетов.

К концу XIX в. Жорж Викэр составил свою знаменитую «Bibliography Gastronomique» — полную, исчерпывающую библиографию книг о французской кулинарии, изданных во Франции с XIV по XIX в. включительно (до 1890 г.). В этом обширнейшем томе из 970 страниц мельчайшим шрифтом — нонпарелью — перечислено почти 7 тысяч названий кулинарных книг, изданных за 525 лет и просмотренных автором де-визу, а отчасти и прокомментированных. Но книги XX в. туда не вошли, не вошли и те, что были изданы в самом конце 90-х годов XIX в. и уже определяли направление кулинарной тематики предстоящего XX столетия. Вот они:

А. Коломби. Законы мещанской кухни. 1893

А. Коломби. Начальные, основные принципы кулинарии. 1894

К. Дриссан. Азбука экономного ведения хозяйства. 1894

Ребу. Прованская кухня. 1895

Шайбенбоген. Австро-венгерская кухня. 1896

А. Эли. Постная кухня. 1897

Л. Орикост де Лазаркю. Кухонные мерности. 1898

П. Салле и П. Монтанье. Большая иллюстрированная поваренная книга. 1900

О. Эскоффье, Ф. Жильбер, Э. Фетю. Кулинарный путеводитель. 1903

А. Сюзанн. Английская кухня. 1904

Эйро. Кухня Ниццы. 1907

Мэй. Графская кухня. 1907

П. Монтанье и Ф. Жильбер. Военная кухня — в гарнизоне и полевая. 1908

Л. Пиго. Заметки некондитерского пирожника. 1908

Л. Пиго. Добыча гурманов. 1909

Э. Дюваль. Законы современного производства сладостей. 1908

Жан Ляор. Дешевое питание без труда. 1908

Э. Даренн и Э. Дюваль. Законы современной кондитерской выпечки. 1909

О. Эскоффье, Ф. Жильбер, Э. Фетю. Сборник меню. 1910

Монтанье и Ренво. Диетическая кухня. 1910

Э. Ришардэн. Искусство хорошо питаться. 1910 г.

Дюмон-Леспэн. Изготовление утонченных пирожных и печенья. 1912

П. Монтанье. Высокая кухня. 1913

Пампийе. Лучшие блюда Франции. 1913

А. Жаюоэ. Практичное и экономичное питание. 1913

К. Гэ. Англо-американская кухня. 1913

Моно. Флорентийская кухня. 1914

Э. Ришардэн. Французская кухня в XIX в. и XX в. 1914

Сравнивая перечень французской кулинарной литературы с результатом кулинарно-писательской активности русских авторов в начале XX в., нельзя не обратить внимание не только на различие, но, главное, на некоторое поразительное сходство этих списков.

Что касается различий, то они естественны и объяснимы хотя бы тем, что исторический опыт обеих стран в создании кулинарной литературы несопоставим: почти пять с половиной столетий у Франции и менее столетия у русской стороны. Вот почему французские кулинары просто подводили итоги достигнутого ранее. Отсюда работы о законах, то есть об общих принципах, основах разных отраслей кулинарии — начальной, домашней буржуазной (мещанской), по изготовлению сладостей, выпечке кондитерских изделий, а также справочные издания (сборники меню, кухонные мерности и кулинарный путеводитель) и, наконец, эталонные во французской кухне парадные произведения: «Большая иллюстрированная поваренная книга», «Лучшие блюда Франции» и «Французская кухня в XIX и XX вв.», практические и теоретические обобщения пройденного полутысячелетнего пути.

Естественным и понятным было и то, что исчерпав все, что можно было сказать о французской кухне, французские кулинары стремились ознакомить в начале нового века подготовленную

французскую публику и с национальными кухнями других стран: английской, американской, австрийской, венгерской, итальянской, а также с региональными кухнями самой Франции, отличающимися от среднефранцузской, а тем более от парижской, например с прованской и ниццской. И в этом было уже совпадение с теми же задачами, которые стояли и перед русской кулинарной литературой: ознакомить русского потребителя с региональными и национальными кухнями народов Российской империи.

Но еще большим совпадением было обращение французских кулинарных писателей к созданию руководств по экономной, дешевой кухне. (Азбука экономного ведения хозяйства; постная кухня; дешевое питание; практичное и экономичное питание.) Понятное в условиях России, это направление, возникшее в начале XX в. во Франции, особенно подчеркивало наступающее более глубокое, чем когда-либо ранее, социальное, сословное и даже классовое расслоение, разделение национального французского стола, поскольку наряду с работами о дешевом, упрощенном питании в те же годы появились особые произведения об элитарной кухне: графской, высокой, гурманской.

Полным заимствованием русских кулинарных идей и тематики было появление во французской поваренной литературе книги о военной кухне спустя два года после появления в России аналогичной книги подполковника Гарлинского. Она была непосредственно навеяна командировками Гарлинского в Париж и беседами во французском военном министерстве русского военного атташе в Париже графа А. А. Игнатьева. В этой области французы учились у русских не рецептуре блюд, а организации горячего питания войск в полевых условиях, чего прежде французская армия никогда не знала.

В целом, сравнивая русскую и французскую кулинарную литературу в первые десятилетия XX в., накануне первой мировой войны, следует отметить, что в России дело шло активнее: по числу изданий в 1900—1914 гг. русские опережали французов (36:28).

Другой характерной чертой было то, что во Франции с кулинарными книгами выступали сплошь знаменитые, маститые авторы, мэтры предшествующего XIX в.: Поль Монтанье, Филеа Жильбер, Э. Дюваль, Э. Фетю, Э. Ришарден, Л. Пиго, Огюст Эскоффье, причем часто в соавторстве. В России же, за исключением Елены Молоховец, почти все авторы кулинарных книг начала XX в. были безвестными дебютантами, причем наполовину это были женщины, что во Франции даже в первой

половине XX в. было немыслимо. Там законодателями норм, правил, традиций кухни были только мужчины, и этот обычай непоколебимо сохранялся вплоть до начала второй мировой войны, всю первую половину XX в.

Если для русской кулинарии и ее официальных профессиональных представителей в области практики (поварского состава и прежде всего шеф-поваров ведущих ресторанов и двора) и теории (авторов кулинарных книг) XX век должен был стать «серебряным», ибо открывал возможности для новых достижений и репертуарного обогащения за счет включения национальных блюд народов Российской империи, то для французской кулинарии наступающее XX столетие также должно было оказаться «серебряным», но по сравнению, разумеется, с «золотым» предшествующим XIX веком. Французские мастера и не думали сдавать своих позиций, но рост, развитие и возвышение национальных кухонь народов-соперников, в частности России, а также вышедших на международную арену китайской, японской и итальянской кухонь заставил французских кулинаров несколько отступить перед соединенным натиском «чужаков» и тем самым уступить, хотя и медленно, свои прошлые — «золотые» — позиции.

Правда, эта тенденция обнаружилась далеко не сразу, да и объяснялась официально общим упадком политического значения Франции к началу и во время второй мировой войны. Но на чисто профессиональном, вернее узко-производственном уровне, а тем более на административно-организационном, уже и в 20-х годах обнаружилось, что французская кухня более не развивается, живет прежними достижениями и даже кое в чем проявляет боязнь нового, склонность к рутине, к стандартизации, к «замораживанию» классических канонов. Именно этим объяснялся тот факт, что ряд ведущих французских мастеров кухни, и в первую очередь Огюст Эскоффье, после первой мировой войны переехали работать из Парижа в Англию. Тем не менее, до 1918 г. реноме французской кухни в Европе, а также в России было чрезвычайно высоким, и поэтому российские издатели продолжали традиционно уделять внимание публикациям произведений французской классической кухни наряду с активным изданием кулинарных книг русских авторов, тем более что именно французская кухня — какой бы она ни была по мнению и исполнению русских поваров — лежала в основе русского столичного ресторанного питания.

Новой в этой области в начале XX в. явилась своего рода сопоставительная книга русско-французского автора Дюбуа-Уваровой об обеих великих кухнях, причем в их прикладном,

практическом плане, а также была своевременно издана на русском языке трехтомная книга последнего классика французской кухни, активно действовавшего в Европе, — Огюста Эскоффье (1847—1935 гг.). Это означало, что русские почитатели французской кухни в начале XX в. сохранили свои позиции и, во всяком случае, не утратили влияния в русских кулинарных кругах и высшем обществе. Так что издатели учитывали необходимость знакомить русскую общественность, или, вернее, ее господствующий класс, с новинками французского профессионального поварского мастерства или с новостями французской гастрономической моды, виднейшим представителем которой был в 10—20-х годах Огюст Эскоффье — «последний из могикан» XIX в., который и после завершения первой мировой войны оставался законодателем европейской кулинарно-гастрономической культуры высших классов.

Примечательным было издание в Москве после первой русской революции, хотя и под псевдонимом, но открыто и не адаптированно, поваренной книги, знакомящей московских славяно-пуристов с армянской кухней, пользовавшейся в гурманских кругах со времен Пушкина большим авторитетом.

Активность русских кулинаров в первое десятилетие XX в. проявлялась и в деятельности петербургских ресторанов, стремившихся разными, в том числе и не кулинарными средствами, привлечь в условиях жесткой конкуренции посетителей. В борьбе за денежную, купеческую публику использовалась не столько хорошая кухня, сколько такие средства, как цыганские хоры и цыганские плясовые ансамбли, которые зачастую стимулировали всевозможные ресторанные эксцессы и скандалы: дикие попойки с битьем зеркал и посуды, нередко с последующим самоубийством разорившихся в результате подобных развлечений клиентов, разврат в отдельных изолированных ресторанных «кабинетах», организация эротических «живых картин», многие из которых были предтечами позднейшего западноевропейского и американского стриптиза. Особенно славились купеческими кутежами, цыганщиной, мордобоем и развратом загородные рестораны, какими были тогда в Москве «Яр» и «Эльдорадо», расположенные в районе нынешнего Ленинградского шоссе недалеко от стадиона «Динамо», первый — на углу ул. Марины Расковой, второй — вблизи бывшего Дома офицеров на Красноармейской улице. «Слава» о «художествах» купцов в этих «точках» накануне первой мировой войны быстро распространялась по всей России. Именно в результате кардинального изменения роли некоторых ресторанов Москвы и Петербурга, славившихся еще в 70-х —

начале 80-х годов XIX в. идеальным приготовлением пищи и считавшихся законодателями пищевой моды и высокого кулинарного искусства, с начала XX в. в представлениях простых людей рестораны стали синонимом прожигания жизни, а не хорошей, первоклассной еды, какими они были и слыли еще во времена Пушкина и Островского.

Обеспокоенные скандальностью того реноме, которое получило в народе купеческое сословие, капитаны российской коммерции в Петербурге решили переломить общественное настроение превращением Купеческого клуба в столице в своеобразный «культурный центр русского капитализма».

В помещении Купеческого клуба, расположенного рядом с Невским проспектом напротив известной гостиницы «Европейская», был открыт роскошный ресторан, который могли посещать только члены клуба и куда были приглашены лучшие европейские и отечественные повара, в том числе и из кавказского региона. Они-то и должны были по замыслу устроителей превратить Купеческий клуб в законодателя кулинарной моды нового капиталистического класса России, подобно тому как в XVIII — начале XIX в. Английский клуб в Москве был законодателем моды для русского аристократического и помещичьего стола, дворянства и военной придворной касты.

Однако времени для реализации этого честолюбивого замысла история предоставила русскому купечеству слишком мало. Его новая деятельность, начавшись в 1910 г., практически сошла на нет уже в 1915—1916 гг. вследствие разорительной и крайне неудачной для России первой мировой войны. Единственным реликтом, «памятником» и кулинарным достижением этой кратковременной «эпохи» явилось создание поварами Купеческого клуба «новорусского» блюда — «Ново-Михайловских котлет», названных так по имени Михайловского дворца, расположенного поблизости. Эти котлеты были типично «измышленным» блюдом, плодом кулинарного вымысла или фантазии, изобретением новых поваров, а не реконструкцией или разработкой настоящего блюда какой-либо национальной, традиционной кухни. Оно специально потрафляло вкусовым «капризам» состоятельных и избалованных заказчиков. При его приготовлении использовалось натуральное, цельное, немолотое куриное мясо, обработанное по европейской и восточной технологии. Это был типичный плод международной кухни, блюдо, неизвестное ни французам, ни немцам, ни русским, ни восточным кулинарам и не использовавшееся при дворе или в аристократических кругах. Изобретенное в 1912 г., оно не успело

стать по-настоящему известным, так как война и революция, ликвидировавшая и Купеческий клуб, и его хозяев, и персонал, буквально «слизнули» всякую память о Ново-Михайловских котлетах.

Однако они, как ни странно, не канули в Лету. Спустя 30 лет, в 1947 г., они были приготовлены каким-то старым поваром для узкого круга новоиспеченных украинских дипломатов по случаю возвращения украинской делегации из Парижа после подписания ею мирных договоров с бывшими сателлитами Германии. Затем эти котлеты появились в одном из ресторанов на Крещатике под именем «котлеты по-киевски», а спустя еще 10 лет это блюдо стало стандартным для всех ресторанов системы «Интурист» и неизменно поражало иностранцев своим непредсказуемым «поведением» во время еды. Оно испортило бессчетное количество белоснежных сорочек и дорогих пиджаков, оставив тем самым неизгладимый след в памяти тех, кто решался отведать это блюдо, не столько своим вкусом, сколько последствием неосторожного контакта с ним. При попытке разрезать его ножом (по-западноевропейски, чинно!) оно выстреливало длинной струей масла, заливая липкой жижей либо лицо склоненного над ним едока, либо всю его парадную одежду. В конце концов иностранные фирмы, отправляя своих туристов в СССР, вынуждены были включать в проспекты специальное предупреждение об осторожном обращении с «котлетами по-киевски».

Между тем советские посетители ресторанов без всяких предупреждений никогда не попадали впросак с «киевскими котлетами», ибо обращались с ними по-русски — не пытались разрезать на кусочки ножом, а просто вонзали в них сразу (для крепости) всю вилку, прокалывая котлету одновременно в трех-четырех местах (по числу зубьев в вилке) и обеспечивая тем самым равномерное вытекание масла. А затем, слегка подивившись тому, что котлета «течет», встряхивали ее слегка над тарелкой на вилке и уже надежно и безбоязненно откусывали от нее сразу половину, не связываясь со всякими там ножами, церемониями и приличиями. Можно было также ломать уже вытекшую котлету прямо вилкой в тарелке, тоже без всякого ножа, как это и делали большинство отечественных едоков. И никого из них котлета по-киевски не подводила. Все ее «коварство» распространялось только на иностранцев, особенно на западноевропейцев. Именно за эти свои «патриотические» качества данное блюдо тайно и явно пользовалось особыми симпатиями руководства «Интуриста», которое внедряло его столь настойчиво и безудержно во все свои «точки», что уже в 70-

е годы оно превратилось в заурядное и совсем невкусное столовское блюдо и в конце концов стало продаваться в качестве полуфабриката в магазинах «Кулинария», так как было поставлено на поток и приготовлялось не индивидуально, не из лучшего, а из второсортного сырья и притом уже не мастерами, а самыми заурядными подмастерьями по стандартно разработанной для них технологии.

Это классический пример того, как любое блюдо можно довести до состояния посредственности, передав его изготовление в ремесленные руки при сохранении формально той же технологии и того же сырья.

«Ново-михайловские котлеты» — котлеты «по-киевски»

Основное сырье: куриные грудки, так называемое белое куриное мясо.

Одна котлета — половинка грудки. Следовательно, из одной тушки можно получить лишь две котлеты. Предпочтительнее грудки пулярок, обладающих особо нежным и быстроварким мясом, чем мясо обычной домашней русской курицы. Однако это не имеет существенного значения при надлежащей обработке и в руках опытного и думающего кулинара: качество готового блюда из любого сырья может быть одинаково высоким при применении всех необходимых приемов приготовления. Поэтому нежное, высокосортное сырье желательно, но не обязательно. Важно другое — оно должно быть исключительно свежим.

Необходимые сопровождающие продукты

1. Масло сливочное: кусочки по 5—10 г, нарезанные заранее и замороженные в морозилке до «каменного» состояния
2. Мука для панировки. Лучше всего рисовая, хуже — пшеничная, еще хуже, вульгарнее, хотя и обычнее, — использование панировочных сухарей
3. Пряности: петрушка, лук, красный перец, укроп, чеснок
4. Молоко или сливки
5. Подсолнечное масло или фритюр

В обычной кухне первые же две позиции нарушаются тем, что масло берется обычное, а не подготовленное, а в качестве панировки используются сухари. Позиция № 3 вообще исключается. В качестве № 5 в ресторанной кухне используется только фритюр.

Обработка

Каждая половинка грудки отделяется от тушки и килевой кости таким образом, что у мясного филе сохраняется короткий

кусочек плечевой косточки. Это правило обязательно для ресторанного приготовления в декоративных целях, но может быть исключено при домашнем приготовлении, поскольку влечет за собой дополнительную нагрузку на домашнего кулинара по изготовлению папильотки для сокрытия кости в готовом изделии, что совершенно излишне в домашнем обиходе.

Как правило, половинка грудки состоит из двух частей — внешней, большей, имеющей более плотное мясо, и внутренней, меньшей, обладающей нежным, жидковатым мясом. Это различие учитывается при дальнейшей обработке. Обе части грудки погружаются в молоко или сливки на 2—3 минуты, затем большая часть отбивается тщательно, а меньшая — слегка и с большей осторожностью, причем так, чтобы края обеих имели одинаковую пастообразную консистенцию.

Большая часть, расширенная к тому же отбиванием, распластывается на доске и посыпается измельченными или порошкообразными (удобнее) пряностями, сочетание которых указано в пункте 3.

На пряности в центр отбитого мясного куска кладется замороженное масло, которое покрывается отбитой меньшей частью грудки, и обволакивается так, что мясо обеих частей грудки фактически сливается, соединяется, спрессовывается в целую веретенообразную фигуру, не имеющую трещин, пор и щелей. Для закрепления герметичности полученной котлеты она панируется, причем наиболее надежной и красивой панировкой является рисовая мука.

Приготовление

Обжаривание производится во фритюре 2—3 минуты или в перекаленном подсолнечном масле (4—5 минут). При приготовлении в фольге на открытом огне в духовке (что также возможно) обжаривание ведется в течение 10—12 минут, в зависимости от степени жара духовки (его силы и предварительной нагретости жарочного шкафа).

Во всех случаях показателем готовности служит появление золотистой или светло-коричневой корочки.

Гарнир

Гарнируются котлеты по-киевски обычно картофелем, в ресторанах картофель жестко обжаривается во фритюре. Однако наилучшим кулинарным сопровождением котлет по-киевски служит, разумеется, хорошо приготовленное горячее картофельное пюре (лучше всего поглощающее «стреляющее» масло), что практически возможно лишь в домашней кухне, а

наряду с ним свежие помидоры, свежие или соленые огурцы или же жареный также по-домашнему картофель с луком, причем не жесткий, хрустящий, а в мягком, нежном, домашнем исполнении, сдобренный укропом, чесноком и рубленной петрушкой или кинзой.

В таком сочетании котлеты «по-киевски», они же «Ново-Михайловские», являются действительно чрезвычайно приятным по консистенции и вкусу вторым блюдом, достаточно сытным и аппетитным для людей с самыми различными кулинарными требованиями и привычками. Оно удовлетворяет при своем простейшем сырье самый изысканный вкус и рассчитано на потребности любого возраста — от детского до старческого, не исключая в то же время и активного.

Итак, сферой распространения всех кулинарных новаций в первое десятилетие XX в. оказались средние слои: городская мелкая и средняя буржуазия, мелкая, бедная, а также зажиточная средняя городская интеллигенция и одновременно купечество, в то время как в высших слоях общества продолжала неизменно господствовать традиционная французская кухня, как будто бы ничего не произошло в XX в. — ни революции 1905—1907 гг., ни появления национальных движений, ни роста русского капитализма и купеческого сословия.

При царском дворе, как и при дворах всех европейских монархов, ничего не изменилось в кулинарных пристрастиях, привычках, нравах и обычаях. Это было и чисто психологически, и тем более политически понятно: монархи, правящие круги делали вид, что ничего не изменилось с началом XX в. — их троны незыблемы, а войны и революции, национально-освободительные движения 1904—1912 гг. лишь небольшие эпизоды, «временные явления», неспособные поколебать принятый веками, установленный порядок как в общественной жизни, так и в придворном застолье, в классическом, традиционном кулинарном ритуале и репертуаре.

Такая позиция должна была продемонстрировать каменное спокойствие и невосприимчивость верхов к давлению на них общества. Но на деле такая позиция косвенно показывала, что «верхи» стали отставать от жизни, что они уже утрачивают положение «законодателей моды», ибо впервые в истории активным носителем новаций нового века в кулинарной культуре стала мелкая и средняя буржуазия, а не аристократия и монархия.

Это был довольно симптоматичный «первый звонок», но в придворных кругах Европы его не услышали и не заметили. «Не заметили» ни первой русской революции 1905—1907 гг., ни

отделения Норвегии от Швеции в 1905 г., ни аннексии Австро-Венгрией Боснии и Герцеговины в 1908 г., ни итало-турецкой войны 1911—1912 гг., ни балканских войн 1912—1913 гг., то есть все нарастающего втягивания Европы в первую грандиозную трагедию XX в. — первую мировую войну.

При немецком, английском и французском дворах неизменно господствовала французская кухня. Вот «европейская история» 1906—1913 гг. с позиций монархического застолья: ни в ассортименте, ни в содержании блюд никаких изменений не происходит. Не сокращается даже массовость придворных застолий, более того, число гостей возрастает порой до сотен и тысяч!

Не все монархи в одинаковой степени использовали предоставленные им по сану и положению кулинарные возможности. Были среди них и утонченные гастрономы, и гурманы, были и кулинарные аскеты, конечно, весьма относительные, по сравнению с охотниками покушать. Немецкие монархи отличались от своих английских политических соперников тем, что умели и стремились организовывать массовые кулинарно-политические мероприятия, то есть делать и на «кулинарной почве», и с помощью кулинарных мер большую политику.

Так, 6 июня 1905 г. состоялась свадьба наследника германского императорского престола кронпринца Вильгельма Прусского с великой герцогиней Мекленбургской — Цецилией. Эта свадьба заслонила в Германии все другие мировые события и проводилась не один день, а целую неделю. Кроме того, после окончания свадьбы крупнейшие гостиницы и рестораны во всех городах Германии устраивали платные общественные приемы, где подавались некоторые из блюд, фигурировавших на свадьбе. Например, такой обед был дан 12 июня в отеле «Бристоль» в Берлине. Германские бюргеры как бы могли приобщиться к празднику императорской семьи, могли вдохнуть атмосферу и даже непосредственно аромат и празднества, и блюд. Так целеустремленно выгодно, благородно, торжественно, а вовсе не келейно, не изолированно от простонародья, было с помпой отпраздновано «будущее» Германской империи: начало создания семьи будущего императора Вильгельма III. При этом были полностью игнорированы грозные события, развертывающиеся после 9 января 1905 г. в России. Считалось, что Германию они затронуть не могут. Здесь ведь порядок, здесь нет места для Ходынки, которой ознаменовалась коронация Николая I в 1896 г. Праздник императорской семьи отпраздновала «вся нация» Германской империи, но без эксцессов, чинно, и не на улице, а в

роскошных отелях.

Так стоило ли беспокоиться Германии по поводу надвигающейся революции в России? Конечно, нет. Наоборот, можно было радоваться, что потенциальный противник, уже продавшийся английским торгашам и легкомысленным французикам, слабеет еще более. Германия же — расцветает, она — на подъеме, она смотрит в будущее с оптимизмом, заранее зная, что у нее будет молодой вождь, создавший истинно немецкую семью: его жена — королева, будущая императрица, как и он, — истинная немка, древних аристократических кровей. Вот почему на свадьбу кронпринца, которой придавалось огромное политическое значение, были затрачены громадные средства.

Празднества начались еще 2 июня в королевском дворце в Берлине обедом для прибывших на свадьбу высоких приглашенных: императоров, королей, герцогов, курфюрстов, владетельных князей, ландграфов и других монархов со всего света, в том числе и султанов, эмиров, ханов. Всего таких гостей прибыло 50 человек.

На другой день, 3 июня, обед был дан для аристократов и титулованных дворян: князей, графов, баронов, генералов. Здесь присутствовало уже 250 человек.

4 июня последовал гала-прием с подачей блюд а ля фуршет для 500 человек — представителей крупного чиновничества, крупной городской буржуазии, банкиров, дворян-землевладельцев и генералитета армии и флота.

5 июня 100 гостей, являвшихся родственниками свадебной пары, были приглашены на семейный обед молодоженов.

И, наконец, 6 июня произошла собственно свадьба с торжественным обедом, куда были приглашены 500 человек: 50 монархов, 250 титулованных аристократов, 100 близких родственников, 100 самых значительных лиц, отобранных из числа гостей на буржуазном обеде.

Таким образом было продемонстрировано «единство германской нации», объединение дворянства, буржуазии и генералитета Германии вокруг императорского дома Гогенцоллернов. Кроме того, для средних чиновников, провинциальных политиков и другой подобной публики был предложен холодный стол на 1770 персон, на котором стояло 901 блюдо с разными закусками.

А с 7 по 12 июня по всей Германии прошли уже платные приемы в ресторанах всех городов страны, куда мог зайти каждый, у кого было лишних 6 марок. Такова была цена «императорского обеда». «Гость» получал роскошное меню с

портретами императорской четы молодоженов и, конечно, обед, который носил политический оттенок, так как состоял из следующих блюд.

Обед в честь свадьбы наследника германского императорского престола кронпринца Вильгельма Прусского с герцогиней Мекленбургской Цецилией

6 июня 1905 г.

Меню:

1. Кавиар де Белуга: икра черная зернистая *(символ России)*

2. Консоме британник: бульон по-английски с клецками и зеленью *(символ Англии)*

3. Потаж крем де валяй: суп с цыпленком, лиированный сливками *(символ Франции)*

4. Сальмон дю Рин бульи: отварная рейнская лососина с соусом из креветок *(символ Эльзаса и Лотарингии)*

Затем шли четыре блюда, явно символизирующие Германию:

5. Говядина духовая по-немецки с ранними овощами

6. Рагу из альпийской серны с перечным соусом

7. Цыпленок по-гамбургски, зажаренный в свином сале с луком и картофелем, с телячьим соусом, лимоном и зеленой петрушкой

8. Немецкая утка, жаренная на шпажках, гарнир — салат

Тем самым кулинарно доходчивым и наглядным путем объявлялось, что немцам ничего не стоит в качестве первоначальной закуски съесть Россию, Англию и Францию, как они уже до этого «съели» Эльзас и Лотарингию, а потом уже — в виде основного обеда — поесть как следует по-своему, по-немецки — национальные блюда.

Завершали трапезу:

9. Спаржа в голландском соусе

10. Печенья

11. Сыры

12. Фрукты[11]

Не менее примечательным и «исторически» значимым было и застолье другого принца из династии Гогенцоллернов.

Обед Альбрехта Прусского

25 января 1906 г. во дворце Принц-Альбрехт-палэ в Берлине

Меню:

1. Суп из индийских птичьих гнезд

2. Английские устрицы

3. Вельш-хлебцы

4. Тирольский сайблинг

5. Седло серны, гарнир
6. Лангусты Эксельсиор
7. Супрем де пулярд а ля Марли
8. Утка по-руански. Салат «Компот»
9. Молодая спаржа с трюфелями
10. Парфе из ананасов
11. Сыры ассорти
12. Десерт

Расшифровка кулинарных понятий

1. Суп по-китайски из ласточкина гнезда (бульон).

3. Вельш — старофранцузские сырные хлебцы, употребляемые на закуску бульонов, вроде русских пирожков.

4. Сайблинг — рыбка из лососевых, которая водится в ледниковых альпийских озерах Тироля.

5. Поясничная часть горной косули.

6. Лангусты отварные, холодные, с богатым гарниром, острыми, пикантными приправами.

7. Пулярка Марли: грудки откормленных кур, отбитые, с соусом из шампиньонов. Любимое блюдо Людовика XIV.

8. Руан — главный город Нормандии, утка там едва жарится, так что остается полусырой, с кровью.

10. Ананасовое мороженое, очень нежное, ароматное.

№№ 2, 9, 11, 12 — в комментариях не нуждаются.

Принц Альбрехт — генерал-фельдмаршал, занимал высокий пост председателя Имперской оборонной комиссии после смерти фельдмаршала Мольтке. В 1906 г. ему было 69 лет. Владелец ряда замков в Германии (в Берлине, в Силезии, на Рейне). В Голландии он имел поместье с гигантской оранжереей для выращивания ананасов и винограда. Был большим любителем вкусной кухни. В его поместьях в Силезии были птичники, где разводили кур, гусей, индеек, уток, фазанов; стада скота и собственные скотобойни. В Зайтенберге у него было форельное хозяйство, на Рейне — виноградники. Более того, на границе Танганьики и Кении ему принадлежали огромные кофейные плантации в Усумбуре. От своей матери, принцессы Марианны Нидерландской, принц унаследовал массивный сервиз из золота на 24 персоны, который некогда был заказан Наполеоном и был утрачен им после битвы при Ватерлоо. Принц знал толк в изысканной еде и всячески ублажал себя, не в пример более аскетическому кайзеру Вильгельму II, который всячески стремился создать себе имидж рыцаря, солдата, а не барина.

А спустя месяц вся Германия стала свидетелем еще одного

политически важного кулинарного государственного мероприятия.

Обед в честь серебряной свадьбы кайзера Вильгельма II и императрицы Августы-Виктории

25 февраля 1906 г. в Берлине

К этому обеду даже меню было специально нарисовано академиком живописи[12], профессором Эмилем Дёплером младшим. Состав этого меню был чрезвычайно изыскан.

Меню:

1. Императорский суп
2. Морской язык а ля Шамбор[13]
3. Почки телячьи с помидорами
4. Сальми из вальдшнепов
5. Лангусты ан белльвю
6. Утка по-руански. Салат. Фрукты, молодая спаржа
7. Шампаньер а галлерт
8. Десерт

Вина

— Рюдесгеймер 1883 г.
— Хейдзик 1898 г.
— Дукру Бранэр 1874 г.
— Мускат Люнель 1869 г.

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Крепкий куриный бульон с трюфелями, артишоками, куриными клецками и печенью.

2. Морской язык — вид атлантической камбалы с очень вкусным мясом (во французской кухне называется «соль»). Жарится!

№ 3 — в комментарии не нуждается.

4. Сальми — рагу.

5. Отварные холодные лангусты, нарезанные кольцами и уложенные на хлебные ломтики, обложенные крутыми яйцами и помидорами.

6. Руан — центр откорма уток, где они приготавливаются без пролития крови.

7. Желе из шампанского.

Объяснение характера вин:

1. Самое «северное» и лучшее из сухих рейнских вин, 20-летней выдержки, коллекционное.

2. Шампанское старейшей фирмы в Реймсе, основанной в

1785 г., поставлявшей шампанское к королевскому двору.

3. Правильнее: Бранэр-Дукру, по названию замка в Медоке. Красное бордосское вино. Дукру — владелец фирмы. Коллекционное, 32 года выдержки!

4. Лучшее десертное вино Лангедока и Франции, выдержка 35 лет.

В Англии, основной сопернице Германии в борьбе за мировое господство, не отставали от Берлина по части демонстрации кулинарно-политической мощи. Создание Антанты было с достоинством пышно отпраздновано, тем более что на английском престоле сидел в это время такой жизнелюб и любитель вкусно поесть, как король Эдуард VII — «интернационалист» в области кухни.

Охотничий завтрак короля Великобритании Эдуарда VII

26 января 1907 г.

Меню:

1. Муллигатауни
2. Котлеты по-итальянски
3. Фазан роти а ля чиполата
4. Пате де пуле аль англез
5. Шпинат по-флорентийски
6. Яблоки а ля Дамплинг
7. Компот из персиков

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Индийский суп из телятины, с кусочками телячьего филе, мяса с телячьей головы (щеки, мозг, язык), мяса птицы (кур, фазанов), мяса кролика и набором овощей (до 15), сдобренный жгучим карри.

2. Бараньи отбивные с тертым пармезаном (сыром), панированные и обжаренные с томатным соусом.

3. Жареный фазан с морковью, каштанами, грибами, маленькими луковками, копченым салом, маленькими колбасками (чиполатами).

4. Куриный паштет с овощным салатом (холодное блюдо).

5. Шпинат, сваренный с сырным соусом.

6. Кнедли, сделанные из смеси яблок, изюма, яиц, муки, имбиря и говяжьего жира (вид минспаев).

Когда же революция 1905—1907 гг. в России была подавлена, то европейские монархи — будущие противники, сколачивающие две коалиции, — и вовсе успокоились, и с 1908 по 1913 г.

подготовка к мировой войне прошла в непрерывных празднествах и в удовлетворении плоти отменной едой.

Обед в честь 26-летия кронпринца Вильгельма

6 мая 1908 г., Потсдам, Мраморный дворец

Меню:

1. Потаж а ля Марцилли
2. Крабы натурально
3. Седло барашка по-весеннему
4. Уточка а ля Ламберти
5. Дыня замороженная
6. Фрукты, десерт

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Суп-пюре из зеленого горошка и куриного фарша с клецками и японскими «жемчужинами» (саго из маниоки).
2. Отварные крабы, очищенные, уложенные в панцири.
3. Поясничная часть жареного барашка, на гарнир ранние овощи (весенние) отварные.
4. Утка, холодная, фаршированная трюфелями и гусиной печенкой, с вынутыми костями для нарезки, как закуска.

Обед короля Эдуарда VII

21 июня 1908 г., Виндзорский дворец

Повар Жюсте Менажер, француз из южной Франции, получал 2000 фунтов стерлингов в год. Начинал работу в 10:30. В 13:30 подавал ленч. В 21:00 — обед. Был награжден английскими, шведскими, германскими, русскими, австрийскими королевскими медалями «За заслуги».

Меню:

1. Потаж а ля Экоссе
2. Консоме фруа
3. Морской язык а ля Кольбер
4. Шофруа баранье по-валенсийски
5. Пулярка роти
6. Артишоки в соусе муссэлин
7. Плум-пудинг, соус сабайон
8. Компот из клубники
9. Пюре из крыжовника со взбитыми сливками

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Шотландский перловый суп с кусочками отварной телятины и говядины из лучших частей.
2. Холодный крепкий бульон.

3. Морской язык, панированный, обжаренный во фритюре и обмазанный сливочным маслом, ароматизированным пряными травами: тимьяном, укропом, петрушкой.

4. Уваренная баранина с чесноком и помидорами (поданная холодной с зажелированным бульоном).

5. Жареная пулярка.

6. Отварные артишоки в яично-масляном соусе со взбитыми сливками.

7. Горячий пудинг со сливами и другими фруктами, с винным взбитым соусом.

Обед в честь свадьбы принца Августа-Вильгельма, 4-го сына кайзера Вильгельма II, и принцессы Александры-Виктории из Шлезвиг-Гольштейн-Зондербург-Глюксбургской династии

22 октября 1908 г.

Меню:

1. Принцессин суп
2. Фаршированный морской язык
3. Телячьи почки с помидорами
4. Крабы по-парижски
5. Вальдшнепы с ягодно-фруктовой приправой
6. Молодая спаржа
7. Мороженое Альгамбра
8. Сыры: сырные палочки
9. Десерт

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Суп рисовый протертый с кусочками курицы, головками спаржи и листиками кервеля.

№№ 2 и 3 в комментарии не нуждаются.

4. Суфле из крабов с трюфелями, белыми грибами, шампиньонами с крабовым соусом.

№№ 5,6 в комментарии не нуждаются.

7. «Бомба» из ванильно-клубничного мороженого, наполненная лесной земляникой (в октябре!) и мараскином.

Вина

— Красное бордосское (Шато-Мутон Ротшильд 1875 г., 33-летней выдержки!)

— Сухое рейнское (Штайнбергер)

— Шампанское (Хайдзик)

— Токайское (1858 г., 50-летней выдержки!)

Обед в честь 88-летия принца-регента Луитпольда Баварского

9 марта 1909 г., Мюнхен

Приглашено 300 гостей. Обед готовили: шеф-повар Кайльхофер, придворные повара: Гофман, Вебер, Штойер, Хёрнинг, Тасслер, патиссеры: Крупиц, Айзеле, Рандльцофер.

Меню:

1. Консоме а ля амбассадор
2. Ризоли по-тулузски
3. Жамбон брэз со шпинатом
4. Паштет из серых дроздов
5. Пулярка роти (жареная)
6. Зеленые бобы по-английски
7. Тимбалы по-маркизски
8. Мороженое с ананасами и клубникой
9. Компот из персиков

Вина

— Мадера

— Бургундское Ришбур, 1892 г., красное, высокое!

— Шампанское (Хейдзик)

— Шарлахбергер, 1893 г. — одно из самых лучших белых рейнских вин

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Крепкий мясной бульон, с вложенными в него после готовности трюфелями, фаршированными яйцами, шампиньонами и куриным белым мясом (богато, но не вкусно!).
2. Полумесяцы из слоеного теста, наполненные фаршем из петушиных гребешков и трюфелей (эдакие мини-пирожочки величиной с пельмени!).
3. Ветчина (поджаренная) с шпинатом.
4. Пюре из мяса серых дроздов с маслом.
5. Курица жареная с кочанным салатом.
6. Отварные бобы (зеленая фасоль) со свежим сливочным маслом.
7. Подслащенный отварной рис с сухофруктами и сдобренный ликером мараскин, приготовленный в котлике и вываливаемый на тарелку прямо на столе, в присутствии едока.

№№ 8 и 9 в комментарии не нуждаются.

Обед его королевского высочества принца-регента Луитпольда Баварского

25 июля 1909 г., Нюрнберг

Гофкухенмейстер: Генрих Гофман

Меню:

1. Суп из бычьих хвостов
2. Рейнский лосось
3. Ветчина с зеленой фасолью
4. Каплун по-тулузски
5. Омары под пряным соусом
6. Серна (косуля) жареная с капустой
7. Ванильно-молочное мороженое с мараскином
8. Сыры и сырные выпечки (палочки)
9. Компот из абрикосов

Расшифровка кулинарных понятий:

№№ 1—3 и 5—9 в комментарии не нуждаются

4. Жареный откормленный каплун с гарниром из трюфелей, гусиной печенки, петушиных гребешков и куриных клецок (куриный фарш, смешанный с манной крупой и яйцом) и с лапшой (или вермишелью).

Вина

— Шерри
— Помар 1902 г.
— Рюдерсхаймер Энгервег рислинг 1904 г.
— Шампанское фирмы Поммери энд Грене
— Малага

Объяснение характера вин:

Шерри — крепленое виноградным спиртом испанское вино, выдержанное, белое, принадлежит к десертным крепким (сладким) винам.

Помар — сухое, высокое, красное бургундское вино из департамента Кот д'Ор.

Рислинг — рейнское, сухое, белое, мозельское.

Шампанское — рейнской фирмы, только торгующей, но не производящей шампанское.

Обед короля Англии Эдуарда VII

4 августа 1909 г. на яхте «Виктория и Альберт» в Каусе, курортном городе на острове Уайт, во время регаты

«Каусская регата», или «Каусская неделя», считалась крупным событием светской жизни в конце «лондонского морского сезона», завершавшегося 15 августа.

Меню:

1. Черепаший суп (бульон)

2. Белая рыба натурально и по-дьявольски
3. Шофруа де валяй по-русски
4. Седло ягненка а ля Шиври
5. Жаркое из индюшки и перепелов
6. Артишоки в голландском соусе
7. Мусс фруктовый с вином Гран Марнье
8. Крутоны ветчинные а ля Виндзор
9. Мороженое по-черкесски

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Черепаший суп мог быть из... телятины, но у английского короля был, конечно, из настоящих морских черепах (один бульон без всего! Прозрачный!)

2. «Белая рыба» (бланшей или вайсфиш, по-русски — елец), рыбка семейства карповых, внешне похожая на голавля и обитавшая только в малых, крайне чистых лесных реках, с песчаным дном, без тины. Это была самая «экологически чистая» рыбка в XVIII и XIX вв. В России водилась во всех реках средней и северной лесной полосы. Ныне — полностью исчезла[14]. Могла жить только в сильно проточной воде, в то время как карп обитает даже в ямах и лужах. Приготавливалась просто: отваривалась или обжаривалась, а затем дьявольски перчилась!

3. Холодное, заливное из курицы с гарниром из омаров, раков, крабов, оливок, креветок, майонеза. Абсолютно ничего русского. Типичное вранье французских кулинаров.

4. Баранина на вертеле с рагу из мидий, устриц, крабов и с картофельным пюре или крокетами. (Шашлык с устрицами — глупо!)

7. Гран Марнье — французское белое сухое и полусухое вино типа Сент-Эмильон.

8. Сырные и ветчинные хлебцы, то есть слоеное тесто, в которое вмешаны для запаха копченая ветчина (в виде фарша) или сыр пармезан. Употреблялись как «заедки» после обеда с вином.

9. Мороженое по-черкесски — один из классических примеров кулинарной «развесистой клюквы», которыми славилась французская кухня, выдумывавшая за другие народы несвойственные им «национальные блюда» (вроде русских, татарских, китайских, и даже... черкесских!). Мороженое сливочное ванильное подавалось с вареньем из... французских каштанов и с водкой (!?). Это называлось: «черкесское блюдо». Чушь, которой французские повара-шарлатаны пудрили мозги европейским аристократам: королям, герцогам и прочей титулованной богатой знати. Более невкусного сочетания, чем

ванильный пломбир с водкой, трудно придумать. Зато — экзотично!

Французская кулинарная школа в XX в. совершенно выродилась во вкусовом отношении: ее сочетания богаты по затраченным продуктам, но неестественны, порой совершенно искусственны, ненатуральны.

Все отрицательные стороны ресторанной кухни: формализм, украшательство, однообразие, безвкусие, подкрашивание еды, вредность ряда блюд — двойных бульонов, сочетаний мяса и сливок, молока — все это идет из фантазий французской кухни, цель которых — сделать почуднее, при этом полностью игнорирующих вкусовые реальности. Именно поэтому с 20-х годов XX в. французская кухня стала постепенно сходить на нет. Ей стали предпочитать вкусные, естественные, натуральные блюда национальных кухонь других народов Европы, Азии, Латинской Америки.

Обед для дипкорпуса у принца Иоганна-Георга Саксонского, брата короля Саксонии Фридриха-Августа III

27 ноября 1911 г., Дрезден, дворец Ташенберг

Обед дан для 24 гостей. Гофкухенмейстер: В. Стефан.

Меню:

1. Алжирский суп
2. Турецкий паштет из серых дроздов
3. Камбала крупная по-царски
4. Телятина по-картхойзерски[15]
5. Печенка гусиная с Шабли
6. Пулярка по-дижонски с салатом и абрикосами
7. Карден-артишоки по-андалузски
8. Бисквиты Дон Педро
9. Йоркширские сыры
10. Мороженое ананасовое
11. Десерт

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Суп с бататами и поджаренными орехами-лещиной.

2. Паштет из серых дроздов с кедровыми орешками (очищенными!).

3. Камбала в винном соусе и с черной икрой.

4. Телятина с гарниром из овощей, в основном из разной капусты: брюссельской, кочанной, красной, цветной.

5. Гусиная печенка с желе из вина Шабли.

6. Курица тушенная в яблочном пюре с абрикосами. Дижон —

один из знаменитых центров французской кулинарии.

7. С помидорами, грибами, сладким перцем, печенные в духовке. Карден — значит «стебли».

8. Бисквиты, пропитанные испанскими винами, — малагой, мадерой.

9. Йоркширского сыра не бывает. Есть сыр честер, производимый в основном в графстве Чешир, но отчасти и в графстве Йоркшир (как заимствование), но от этого не меняющий своего «фирменного» наименования — честер.

Вина
— Штейнбергер Кабинет, 1895 г.
— Шато о Брион, 1896 г. — лучшее бордосское
— Мумм, сверхсухое шампанское — брют!
— Старый портвейн (то есть настоящий португальский)

Обед короля Британии Георга V во время посещения Индии

5 декабря 1911 г., Бомбей, корабль «Медина»
Меню:
1. Консоме Риш
2. Филе рыбное под майонезом
3. Котлеты бараньи а ля мясничиха
4. Пулярка жареная
5. Мясо холодное
6. Маседуан
7. Рисовый пудинг

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Крепкий бараний бульон с рисом, морковью и сельдереем.

2. Жирная морская рыба типа палтуса, которая водится в Индийском океане, приготовленная, как лосось.

3. Баранья котлета опускается в масло, затем панируется и запекается на решетке (на открытом огне). К ней подается «соус» — гарнир из маринованных огурцов, грибов, ветчины, мадеры и кайенского перца.

№№ 4 и 5 не нуждаются в пояснении: жаркое из курицы и отварное мясо, иногда в желе — ланспик.

6. Маседуан: смешанные кусочки разных фруктов (сырых или отваренных) в желе.

7. Горячий рисовый пудинг с ягодно-фруктовой подливкой.

Завтрак великого герцога Вильгельма-Эрнста Саксен-Веймар Эйзенахского

25 декабря 1912 г.

Кухмистер: Франц Физингер. Мундкох: Вилли Росбах. Повар-приспешник: Эрвин Шефер. Гость: Кайзер Вильгельм II.

Меню:

1. Крепкий куриный бульон
2. Артишоки фаршированные яйцами
3. Филе дичи (фазанов) жареное на решетке, гарнир овощной
4. Медальоны из языка (хрен апельсиновый)
5. Финоччи
6. Груши с мороженым и шоколадным кремом

Вина

— Шерри. Здесь под этим названием подразумевается херес, который в начале XX в. всегда подавали к супу

— Цельтингер 1908 г. Молодое, сухое, очень хорошее мозельское вино, вполне доступное по цене простым людям

— Мумм. Шампанское сверхсухое — брют

Расшифровка кулинарных понятий

№№ 1—3 — не нуждаются в пояснении.

4. Медальоны: кружки холодного заливного языка (свиного или телячьего) с хреном по-австрийски, то есть смешанным с апельсиновой кашицей.

5. Финоччи: тушеные кусочки стебля фенхеля в кляре или в тесте для клецок, подаваемые с нежным голландским соусом, со взбитыми сливками, или с грибным соусом (тосканское блюдо, распространенное в австрийской высокой кухне XIX — начала XX в.)

Обед великого герцога Вильгельма Эрне Саксен-Веймар-Эйзенахского

17 октября 1912 г., дворец Вильгельмсталь под Эйзенахом у оз. Эльнатал

Меню:

1. Виндзорский суп
2. Морская форель, соус беарнез
3. Седло горной серны, со свежими бобами и с каштановым пюре
4. Шофруа из кур, салат Рашель
5. Светлый сельдерей с хлебцами
6. Русская шарлотка
7. Фрукты, десерт

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Бульон мясной, слегка льезонированный яйцом или крахмалом, с кусочками отдельно отваренного телячьего мяса.

2. Беарнез — французский соус.

3. Поясничная часть альпийского оленя.

4. Салат Рашель: в равных дозах смешиваются сельдерей, донца артишоков, молодая картошка, все сырое, поливается майонезом и тушится под крышкой, после готовности к ним добавляют свежую спаржу — зеленые кончики, этот сваренный «салат» подается теплым к заливному из кур.

6. «Русская» шарлотка: форма, выложенная кусочками бисквита и заполненная ванильно-сливочным апельсиновым и шоколадным кремом, а затем слегка запеченная в духовке (абсолютно ни одного русского компонента!).

Обед герцогини Саксен-Кобург Готской, бывшей Великой княгини Марии Александровны, дочери Александра II, императора России, вдовы герцога Альфреда

13 января 1913 г., дворец Эдинбург в Кобурге (второй завтрак, ленч)

Приглашены 8 гостей, в том числе король Румынии Фердинанд I.

Меню:

1. Суп из серых дроздов по-старинному
2. Лангусты по-сицилиански
3. Жиго серны с овощами
4. Куропатки жареные с салатом
5. Плум-пудинг
6. Бенье фромаж: сырные выпечки (заедки)

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Суп-пюре из чечевицы и жареного фарша серых дроздов, так называемых можжевеловых дроздов.

2. Отваренные куриное мясо, артишоки, сельдерей перемешиваются в металлической форме с горчичным майонезом, слегка запекаются, затем опрокидываются на блюдо, так что форма цилиндра сохраняется, и обкладываются после этого отдельно отваренными холодными лангустами.

3. Жиго — задняя часть, обжаренная в масле и в собственном соку в духовке.

№№ 4 и 5 в пояснениях не нуждаются.

5. Легкие сырные «палочки».

Обед великой герцогини Луизы, вдовы Великого герцога Фридриха I Баденского

5 мая 1913 г., Маркграфский дворец на Рондельплац в Карлсруэ

Шеф-повар: Пецольд.

Меню:

1. Велюте Кармен
2. Пупье де турболин с фрутти дель маре
3. Баранина по-бретонски (из солончаковых овец)
4. Белые грибы в масле (жареные)
5. Журавли Перижурден
6. Королевский пунш
7. Жареный каплун с маринованными настурциями
8. Салат Багратион
9. Спаржа в соусе Исиньи
10. Мороженое-бомба «Регент»
11. Коробочки со сластями
12. Барки бри
13. Фрукты. Десерт

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Суп куриный протертый с рисом, мимозами (крупинками вареного желтка), помидорами.

2. Трубочки из камбальего филе, наполненные креветочным, крабовым мясом, кусочками мидий, осьминогов.

3. По-бретонски: с фасолью — белой и зеленой (стручки).

№ 4 — ясно без объяснений.

5. Журавлиные жареные грудки, обмазанные в пюре из мяса журавлей и трюфелей, а затем плотно панированные тягучим плотным сметанным соусом. Запекаются в горячем пунше, подаются холодными.

6. Лимонное мороженое с ликером Шартрез и шампанским.

7. Зеленые семена настурции — маринуются.

8. Абсолютно ничего от русского или грузинского: салат-ассорти из камбалы, устриц, омаров, крабов, трюфелей и овощей.

10. Шоколадное мороженое в виде шара с ванильно-молочным пломбиром как наполнителем.

12. Лодочки и кораблики из теста, внутри которых пикантный крем из сыра бри.

№№ 11 и 13 ясны без комментариев.

Правительственный обед в честь 25-летнего юбилея царствования кайзера Вильгельма II

16 июня 1913 г. в Альтоне (под Гамбургом)

Меню:

1. Крепкий мясной бульон Дуглас (с артишоками и телячьим

мясом — кусочками)

2. Куриные грудки, тушенные с крабовым мясом и белыми грибами

3. Голубая форель (ручьевая), отваренная в сухом белом вине, со сливочным маслом

4. Телятина а ля Вильгельм II. *Поясничная часть теленка, нашпигованная салом и начиненная трюфелями. Изобретение к юбилею от шеф-повара*

5. Молодые жареные утки с квашенными фруктами и огуречным салатом

6. Бомба из мороженого «Гогенцоллерн». *Шоколадное мороженое с полумороженными лимонами и малиной*

7. На заедку: сыр, редиска

Вина
— 9 марок красного бордо от 1893 г. и позже
— 3 марки рейнского белого
— 3 марки мозельского сухого
— 5 игристых вин
— 3 марки шампанского

Обед кайзера Вильгельма II

27 сентября 1913 г. в охотничьем замке в Ромintene на русско-германской границе в районе г. Гумбинен в оленьем заповеднике императора в Восточной Пруссии, ровно за год до начала первой мировой войны

Обед после удачной охоты.

Меню:

1. Суп святого Губертуса
2. Английский салат из омаров
3. Телячий стейк по-американски
4. Маседуан
5. Десерт

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Суп из лесной дичи (бульон) с грудками журавлей и грибами. Губертус — святой покровитель охоты.

2. Отварные холодные омары с отварной свеклой, яйцами, политыми майонезом.

3. Телятина, зажаренная на решетке, сдобренная свиным шпигом и политая мясным экстрактом, обложенная сардельками. К ней подаются смешанные пикули — маринованные овощи — и яичница. (Вот он — американизм!!! Пошлые сардельки с... телятиной и англо-индийские пикули с... заурядной яичницей,

несуразно, зато экстравагантно).

Две основные европейские кухни — французская и русская — привлекали к себе внимание в начале нашего века разных, но влиятельных в мировой политике и экономике кругов. С одной стороны, официальную европейскую монархическо-дворянскую и буржуазную правящую элиту, которая задавала кулинарный тон и обеспечивала работой наиболее квалифицированную когорту поварской и кондитерской «армии». С другой стороны — многочисленную, растущую среднюю и мелкую русскую буржуазию, на компрадорскую функцию которой возлагал большие надежды англо-французский, да и германский капитал, имевший твердое намерение использовать в недалеком будущем гигантские ресурсы Российской империи. Состояние этих кухонь представлено, по возможности, так, как они зафиксированы в письменных источниках и литературе, то есть в поваренных книгах, в меню ведущих и рядовых ресторанов, в программах официальных государственных и дипломатических приемов, в воспоминаниях современников.

Однако наряду с официальным, канонизированным и фиксированным состоянием кулинарной теории и практики, в начале XX в., как во все эпохи, шло параллельное развитие неофициальной «низовой», народной «кулинарной жизни», которая никаким канонам не следовала и следовать не могла, ибо складывалась стихийно, хаотически, под влиянием различных новых обстоятельств, в коих неожиданно даже для самих себя оказывались все большие массы трудового люда, в основном разорившегося крестьянства, покидавшего деревни и искавшего себе заработок в городах.

Питание народных масс в первое десятилетие XX в. складывалось чрезвычайно неблагоприятно в связи с потрясениями экономики страны в результате русско-японской войны 1904—1905 гг., а затем в связи с аграрной политикой царского правительства, направленной на обострение классовой дифференциации в деревне. Положение народных низов в России, как промышленных рабочих, так и крестьянства, было особенно тяжелым, если сопоставить его с положением тех же социальных слоев в Западной Европе. Русский простолюдин тратил в год на пищу в среднем примерно 20 рублей, в то время как французский рабочий питался на 76 рублей, а английский — на 103 рубля в год.

В рационе русских крестьян преобладала растительная пища; мясо, яйца, сало, масло потреблялись в ничтожных количествах, даже если они и имелись в хозяйстве, ибо эти продукты шли

исключительно на рынок, для получения денег. Даже зажиточные семьи в деревне, так называемые кулаки, которых создала столыпинская реформа, потребляли не более 20% продуктов животноводства, а у деревенских бедняков доля этих продуктов в рационе была вдвое ниже.

В работе Е. Варба «Наемные сельхозрабочие» приводилось типовое, обычное меню батраков, упрощенное до предела: за завтрак — черный хлеб с водой, на обед — каша и черный хлеб, на полдник — черный хлеб с водой, на ужин — жидкая кашица и черный хлеб. На 40 человек сельхозрабочих хозяева-хуторяне отпускали один фунт масла (409 г), по 10 г на человека в день (в обеденную кашу!).

Не лучше питались и промышленные рабочие в городах. По данным профессора Ф. Ф. Эрисмана, единственный источник получения белка для рабочих — это черный хлеб и гречневая каша (75%). По данным на начало первой мировой войны (1911—1914 гг.), питание рабочих еще более ухудшилось. Фабричный инспектор С. Гвоздоев подсчитал, что на фабриках Петербурга рабочие могут тратить на еду лишь от 5 до 7 коп. в день, и что кроме хлеба и каши им достается не более 50, а то и 45 г мяса в день. Главными предметами питания являлись капуста и картошка, а также крупы (перловая и гречневая) и, самое главное, ржаной хлеб. Рацион русского рабочего в столице был совершенной противоположностью рациона английского рабочего в этот же самый период. Англичанин в течение недели съедал 5 фунтов говядины (свыше 2 кг!), 0,56 фунта свинины (225 г), 1,66 фунта телятины (664 г), 1,66 фунта бекона (664 г), 8—9 яиц, 350 г сыра и выпивал 8,5 бутылок молока, а также 4 пинты пива. О такой высокой обеспеченности белками не мог в то время мечтать даже мелкий российский чиновник!

Бесприютность существования сформированного из разорившегося крестьянства нового городского населения, его житейские, а точнее — «казарменно-походные» жилищные условия, удлиненный рабочий день и трагический отрыв от привычного деревенского хозяйства, где хоть репа и капуста были «свои» и «бесплатные», резко изменили быт этих людей прежде всего в области питания. Оно не только оскудевало по причине тяжелого материального положения этих «новых горожан», но и менялась сама структура питания, изменялся состав и ассортимент потребляемых продуктов, полностью исчезали традиционные блюда, веками создаваемые в русской печи, сокращался удельный вес горячей пищи вообще и резко возрастал, становился доминирующим холодный стол, сухомятка, как более быстрая, «удобная» в создавшейся ситуации форма

питания.

Эта же тенденция — бутербродная еда, закуска, квас, чай или алкоголь в качестве «смачивающих» сухомятку напитков — стала проникать накануне первой мировой войны и в другие специфические слои городского населения. С одной стороны, в разбухшую как на дрожжах среду необеспеченных люмпенов: нищих, богомольцев, бродяг, воров, проституток и других паразитирующих отбросов общества, и с другой — в среду лиц свободных профессий, мелкого чиновничества, мелких ремесленников, мелких улично-базарных торговцев (лавочников, лоточников, коробейников), всех тех, кто вынужден был проводить основное время на улице или в «заведении», так или иначе занимаясь публичной деятельностью и пребывая поэтому большую часть суток на людях, а не дома.

Все эти еще незначительные по численности категории городского люда вместе с коммунальными чернорабочими и обслугой стали составлять в крупных городах накануне первой мировой войны заметную прослойку населения, которая и оказалась в России первым «эшелоном» потребителей «закусочного стола» и клиентами первых учреждений дешевого, массового общепита: третьеразрядных трактиров, рюмочных, станционных буфетов, блинных, закусочных, чайных, бутербродных и тому подобных «заведений», получивших в русском языке меткое и уничижительное общее наименование — «забегаловки».

И хотя до первой мировой войны все эти заведения были немногочисленны в целом по России, а их общественное реноме — крайне низким, ибо посещение их приличной публикой, да и просто бедными, но ведущими свое собственное, личное хозяйство людьми считалось непристойным, тем не менее они появлялись и множились, поспешая за ростом соответствующего социального слоя — за своей клиентурой.

Профессор Я. Я. Никитский, отмечая тенденцию на создание в больших городах России массовой, общественной кухни взамен кустарного домашнего кухонного хозяйства, подчеркивал, что это — веяние эпохи, и что в этом отношении «мы идем по следам Западной Европы и особенно Соединенных Штатов Северной Америки». (И хотя либеральный профессор видел в этом знак приобщения России к европейскому и мировому прогрессу, он все же не мог не признать, что «наша обычная кухня еще далека от совершенства», что она «часто грешит против вкуса и в отношении безопасности питания».)

Дело в том, что вся еда, производимая в этих низовых «точках» первого «народного» общепита, была предельно

дешевой, а потому по качеству крайне низкой, ориентированной на низкий уровень платежеспособности, на нетребовательность и просто на небрезгливость своих клиентов. Ее ассортимент стал отходить от состава привычной русской народной кухни, хотя этот процесс протекал постепенно и весьма осторожно.

Надо иметь в виду, что русский уличный стол в обеих столицах — Москве и Петербурге — был канонизирован еще в конце XVII — начале XVIII в. и включал обычно вареную требуху, различные пирожки и пироги, квашеную капусту, соленые грибы и огурцы, печеную рыбу, а также привычную соленую сельдь и воблу, а из напитков — неизменные квас и сбитень.

Водка и вообще спиртные напитки — различные модификации спирта при разведении с водой, так называемое простое вино, пенник, двоеное вино — не были предметом публичного уличного торга и продавались только в специальных закрытых государственных казенных помещениях — кружечных дворах или питейных домах, в просторечии называемых кабаками. В царевых, государевых кабаках еды, как правило, не подавали! Питье и еда были строго отделены друг от друга. В кабаках только пили. Именно это и было одной из причин страшного развития пьянства в XVII в. Но тогдашнее пьянство охватывало сравнительно узкую прослойку населения, ибо пить можно было только в самом кабаке небольшие (кружечные) порции алкоголя — распивочно. Для того чтобы вынести водку из кабака, необходимо было купить как минимум одно ведро, 12—14 литров сразу. Это было непосильно простым «питухам», как тогда именовались завзятые алкаши. И это препятствовало тому, чтобы водка потреблялась в местах общественного питания. Здесь в качестве напитков ценили квас и сбитень, а в стационарных заведениях — чай.

Положение стало коренным образом меняться, когда была осуществлена водочная реформа 1894—1902 гг., положившая начало торговле спиртными напитками, в том числе и водкой, в стеклянной посуде различного объема: от «жулика» — 126 мл и «косушки» — 1/4 л до бутылки 0,61 л (позднее пол-литра) и четверти — 3,2 л (четверть ведра). С этих пор вынос, перевоз и распив спиртных напитков стал, практически, возможен в любом месте, как в помещении, так и на улице, и для городской голытьбы и люмпенов излюбленным, а фактически единственно доступным местом пьянства стала подворотня. Именно там «нагрузившись», грузчик или мастеровой, нищий или вор приходили на рынок, базар, чтобы закусить. Так стало распространяться «уличное пьянство», позднее, в советские времена, превратившееся в пьянство случайных собутыльников —

«на троих».

Другим спиртным напитком, появившимся и внедрившимся в начале XX в. в русский базарный, уличный общепит, стало пиво. И это было поистине новым явлением. На протяжении всей русской истории пивоварение носило сугубо домашний и строго ограниченный календарными и географическими рамками характер.

По времени варка пива ограничивалась лишь мартом, началом древнего Нового года. Фактически лишь в северо-западных губерниях Прибалтики да в некоторых районах Мордовии в XIX в. все еще поддерживался этот обычай. В центральной Великороссии он исчез уже давно. Но с конца 70-х — начала 80-х годов XIX в. в Прибалтике, Финляндии, Польше и в обеих столицах возникло промышленное пивоварение. До начала XX в. оно было слабо распространено на собственно русской территории империи, и считалось, что Великороссию предохраняют от «пивной» экспансии старорусские традиции.

Но вопреки этим предположениям за первое же десятилетие XX в. производство пива в России резко шагнуло вперед. Так, если в 1900 г. было сварено во всей империи около 43 млн ведер, то в 1910 г. уже 83,9 млн ведер, то есть почти вдвое больше, а в 1913 г. — 113 млн декалитров, то есть 1,13 млрд литров или 94,2 млн ведер! Соответственно увеличилось и употребление пива на душу населения. Особенно заметно это стало в крупных городах России — Петербурге, Москве, Самаре, где были сосредоточены крупнейшие пивоваренные заводы страны — петербургские Калинкинский (позднее — им. Степана Разина) и «Бавария», московский Трехгорный (позднее им. Бадаева) и самарский — «Жигули». Все они составляли два-три десятилетия спустя головные предприятия советской пивоваренной промышленности.

Развитие пивоварения, дешевизна пива в сравнении с водкой и продажа его в свободный розлив в любых количествах, а также отсутствие у русского народа взгляда на пиво как на алкогольный напиток в силу его сугубо домашнего производства в прошлом — все это содействовало распространению этого напитка среди малоимущей городской голытьбы и люмпенизированных представителей разных сословий, утративших уже до этого связи с семейными и национальными традициями.

Между тем, пиво оказалось особенно коварным и социально вредным для русских условий напитком, ибо его алкогольная «подрывная» сущность была замаскирована. Как известно, Ги де Мопассан подметил это в своем знаменитом рассказе «Пышка».

Как писал в 1908 г. профессор Я. Я. Никитинский, один стакан разных сортов пива (250 мл) по содержанию алкоголя

равен от половины до целой рюмки водки. А так как пиво пьют обычно даже не стаканами, а кружками (от 2 до 2,5 стакана), то в условиях сложившегося неумеренного употребления пиво не менее вредно, чем водка.

Небольшое содержание алкоголя в пиве делает его на первых порах, быть может, менее опасным для головы, но оно остается вредным для нервной системы в целом. Кроме того, пиво в гораздо большей степени, чем водка, разрушающе воздействует на мочеполовую систему.

Конечно, в начале XX в. в России еще не осознавали того, что пиво может стать массовым народным напитком. Оно все же воспринималось большинством народа, особенно в провинции, продуктом-чужаком. А в «ученых кругах» утешали себя тем, что по сравнению с Англией, Бельгией, Германией, Данией и США годовое потребление пива в России было мизерным на душу населения.

Англия — 10,2 ведра
Бельгия — 18,1 ведра
Германия — 8 ведер
Дания — 7,9 ведра
США — 6,5 ведра

Россия:
— с 1896 по 1901 г. — 0,35 ведра
— с 1902 по 1904 г. — 0,38 ведра
— с 1907 по 1908 г. — 0,47 ведра
— в 1912 г. — 0,53 ведра

Судя по этим цифрам, потребление пива в России все еще оставалось мизерным. Но при этом не учитывалось, что, во-первых, все произведенное в стране пиво делилось на все многомиллионное население России, в то время как реальных его потребителей было в сотни тысяч раз меньше, следовательно, на их долю, на их «души» приходилось в сотни тысяч раз больше. Во-вторых, совершенно упускался из виду громадный относительный рост потребления за какие-нибудь семь-восемь лет накануне войны — с 0,35 до 0,53 л.

Учитывая, что «пивными» становились лишь некоторые города: Самара, Саратов, Нижний Новгород в Поволжье и обе столицы — реальное распространение напитка-чужака было, разумеется, гораздо большим в определенных географических точках.

Наряду с пивом в России с начала XX в. появился и другой продукт, прежде совершенно чуждый в российских условиях и

самому русскому кулинарному стилю и духу и прямо связанный с распространением пива. Этим продуктом была — колбаса.

Колбасы еще со средних веков были одной из форм потребления мяса в Западной Европе, особенно в Италии и Германии, но в Россию это изделие, а тем более его производство вплоть до конца XIX — начала XX в. не проникало. Вернее говоря, оно не проникало в собственно русские области и районы, но в качестве домашнего, ремесленного производства уже в XIX в. закрепилось на западных окраинах Российской империи: в Прибалтике, Финляндии, Белоруссии, Литве, Польше, а также на Украине. Но за пределы этого географического пояса колбаса фактически не выходила вплоть до 80-х годов XIX в., когда началось ее широкое промышленное производство. В первую очередь, разумеется, в тех же западных областях, в Латвии, Литве, Польше, а затем и в Петербурге. В столице колбаса получила распространение среди городской голытьбы и люмпенов, ибо все местное производство по дешевке сбывалось в 105 колбасных лавчонках, разбросанных по всему городу уже на рубеже XIX и XX вв. Отсюда, из Петербурга, через трактирных дельцов, основную массу которых в столице составляли выходцы из Ярославской губернии, откуда рекрутировалась лакейская и трактирно-ресторанная прислуга, колбасное производство переселилось к началу XX в. в одну единственную точку на территории Великороссии — в Углич.

Вот как описывает это производство в 1895 г. неизвестный автор, скрывшийся под астронимом * вместо фамилии, поскольку опасался за свою безопасность, предвидя месть разоблачаемых им колбасных дельцов.

> «Угличская колбаса приготавливается из мяса старых быков и коров, которые вообще не годятся для потребления в пищу. Такое мясо оставляется в подвале на несколько недель, пока кости не станут легко от него отделяться. К полуразложившемуся мясу примешивается измельченное свиное сало, затем колбасная масса солится, весьма плотно набивается в толстые кишки и коптится. Эта копченая колбаса вывозится в значительном количестве в Москву и даже в Петербург, не производящие копченых колбас, а также в другие города. А из Москвы со скотобоен привозят в Углич различный сбой, то есть мясные отбросы для производства колбасной массы».

Видный русский пищевик и гигиенист профессор Я. Я. Никитинский совершенно открыто выступал в печати в период с

1902 по 1908 г. с антиколбасными статьями, где доказывал, что подавляющее количество массовых, усиленно распространяемых в России колбас готовят из малоценных мясных материалов: жесткого мяса старых коров, хряков, мяса различного рода тощего скота, а также скотского сбоя — боенных мясных отбросов. Причем механическое измельчение и даже буквально растирание в пюре этих материалов, а также прибавка к ним свиного сала — шпига, соли, селитры и различных пряностей (имбиря, ямайского перца, майорана и гвоздики), а особенно усиленное последующее копчение сообщают всем этим неаппетитным материалам более или менее приятный вкус и делают их сравнительно хорошо сохраняемыми, а следовательно, они расцениваются среди темного и неприхотливого к пище народа как съедобные.

Еще более помогают скрывать недоброкачественность колбас добавки к ним в процессе производства муки, печеного хлеба (его отходов) и других крахмалистых примесей, часто даже клейстера, вносимых для связности колбасного фарша, а также окрашивание колбасного фарша фуксином, чтобы придать колбасе красивый, яркий, розовый, «свежий» вид. В целом русские пищевики-гигиенисты начала века (Я. Я. Никитинский, М. А. Игнатьев) оценивали появившийся новый пищевой колбасный товар как сплошную фальсификацию народной, массовой пищи и требовали создания государственного ветеринарно-санитарного контроля за всей цепочкой колбасного производства.

Однако голос этих первых русских экологов был гласом вопиющего в пустыне. Он не достигал, во-первых, самих основных потребителей колбасы, а во-вторых, упорно игнорировался и колбасными промышленниками, и правительственным чиновничьим аппаратом, получавшим громадные взятки от колбасников. Ибо наряду с водкой колбаса оказалась наиболее выгодным для пищевых промышленников товаром, дающим максимальную прибыль. Накануне первой мировой войны произошло еще большее расширение производства самых дешевых, наиболее вредных сортов колбас в России — кровяной и ливерной — и внедрение их в самые обездоленные городские слои населения, в том числе солдатско-матросскую массу и люмпенизированные слои пролетариата.

Особую тревогу русских прогрессивных врачей-эпидемиологов вызывала крайне низкая пищевая ценность этой фальсифицированной «народной» еды, которая объяснялась не только низкокачественностью исходного материала, но и растущими из года в год химическими добавками с целью сокрыть, замаскировать недоброкачественность продукта. Как указывали медики, употребление при изготовлении колбас

трихинного или гнилого, заплесневелого, разложившегося мяса больных и павших животных может быть обнаружено при современном уровне промышленного производства только при анализе под микроскопом. Поэтому все, чем могли помочь эпидемиологи рядовому потребителю колбас, — это снабдить его рекомендацией, как обнаружить в колбасе излишнее присутствие крахмальных примесей. Для этого надо было разварить колбасу в воде, протереть ее сквозь очень тонкое сито или полотно, очистить от всяких пряностей и капнуть в этот отвар спиртовой раствор йода. Появление темно-синего окрашивания выявит крахмал. Но эти, скажем, детские по своей наивности рекомендации не принимались во внимание не только темной массой, но и весьма интеллигентными потребителями колбасы из мира «свободных профессий»: актеров, художников, музыкантов и т. п.

Получилось так, что именно та часть русского народа, которая вышла из крестьянства, попадая в города, становилась не только потребителями, но и ярыми приверженцами колбасы, которая до XX в. у того же крестьянства слыла как богомерзкий немецкий продукт, несовместимый с русской едой и даже как бы противный православным традициям. Поэтому совершенной загадкой и для историка, и для образованного кулинара остается тот факт, что колбаса полюбилась русскому простому народу. Факт этот существует, но он кажется логически необъяснимым, ибо колбаса, ее состав, запах, внешний вид — все идет в разрез с исторически сложившимися национальными кулинарными привычками и канонами русского крестьянского стола, где почитались и признавались только горячие жидкие блюда, а также кусковое, а не молотое мясо и уж обязательно кушанья с природными запахами говядины, молока, капусты, ржи, а не ямайского перца, имбиря и майорана! Но в течение буквально каких-нибудь 5—10 лет эти настроения остались только в глухой деревне, а в городах, особенно в промышленных, капитализм быстро разрушил создававшиеся веками в феодальном обществе привычки и привил наиболее темному, наиболее неграмотному и некультурному народу склонность к продуктам-чужакам на русском национальном столе — колбасе и пиву. С этой новой пищевой привычкой и вошел русский народ в XX в. и проследовал по этой «колбасной дороге» вплоть до конца нашего столетия.

В заключение приведем один чрезвычайно яркий, показательный частный пример того, насколько склонность к колбасной пище стала пускать корни уже в первое десятилетие XX в. в русской среде.

В апреле 1913 г. Ф. И. Шаляпин писал А. М. Горькому:

«Был в Звенигороде, два дня лазил на колокольню Саввино-Сторожевского монастыря, звонил сам в колокола. Славно очень отдохнул и получил общее удовольствие. Монаси отнеслись ко мне весьма гостеприимно и угощали меня водкой и колбасой...»

Для человека, знакомого с русской историей и дореволюционным бытом, это письмо не нуждается ни в каких комментариях: оно скандально-сенсационно. Недаром его тщательно скрывали эмигрантские круги в свое время, а опубликовали лишь недавно, когда оно полностью утратило свое историческое значение и его смысл уже не шокирует современное поколение. А все дело в том, что Шаляпин приехал в монастырь в предпасхальные дни, когда православный народ соблюдает строжайший пост, и тем более это должны делать монахи. Обычно в монастырях в это время преимущественно рыбный стол и, во всяком случае, традиционно настоящий русский: пустые капустные щи, каша, рыба сковородная, квас — а если не пост, то молоко, творог, яички. Но Федор Иванович по-озорному сообщает оппозиционно настроенному против попов Алексею Максимовичу, казалось бы, мелкий бытовой факт, потому что знает, как обрадует он этими сведениями Горького, как сможет, возможно, Горький использовать этот факт в своей борьбе против поповщины. Ведь колбаса для православной добропорядочной Москвы, а тем более для замосковного, такого патриархального Звенигорода, — вещь не только редкая, но и запретная. И вдруг — «благочестивые» монахи, которых Шаляпин иронически именует на церковно-славянский лад — «монаси», предлагают горожанину и космополиту, актеру и рубахе-парню знакомую для него «вокзальную», а не домашнюю русскую пищу — водку и колбасу, чтобы, разумеется, подчеркнуть этим знаком особого расположения свое уважение к певцу. Уважение, заметим, очень смахивающее на ту его форму, которая выражается словами: «Ты меня уважаешь?» и обнаруживается лишь в известной питейно-собутыльной ситуации.

Так привычки голытьбы, отбросов общества, люмпенов стали проникать в начале века не только на стол артистической богемной среды, оторванной от народа, деклассированной части интеллигенции, но и даже на стол якобы наиболее защищенного и изолированного от «новых веяний» общественного слоя — монашества. Это было знаком начавшегося разложения царской России, знаком того, что народ довольно цинично относится к официальным канонам российского общества. Революционные сдвиги были фактически уже подготовлены психологически, ибо

ничего или почти ничего святого не осталось. Русский «чумазый капитализм» очень быстро расправился с национальными историческими предрассудками и понятиями, веками воспитываемыми в русском народе феодальным обществом. Для капитализма не существовало ничего святого, кроме прибыли. И русский простолюдин XX в., потомок бывшей дворни и околоцерковных бездельников-приживалов: калек, бродяг, нищих, богомольцев, паломников, монахов — всех, кто маскировал под разными личинами свое отвращение к труду, быстро принял эту новую «колбасную» религию.

Глава 5. Еда в годы Первой мировой войны. В тылу и на фронте накануне двух русских революций. 1914—1917

Ренессанс буржуазной кухни в первой половине второго десятилетия XX в. не мог быть оборван механически первыми выстрелами начавшейся в августе 1914 г. мировой бойни и даже первыми грандиозными поражениями в этой войне, когда в течение недели погибли две русские армии. До кухонного тыла, а тем более до еще более защищенных кулинарно-ресторанных тылов в Париже, Лондоне и Петербурге эхо сражений на западном и восточном фронтах первые полтора года войны еще не докатывалось.

Лишь немногие прозорливцы из числа политиков и деятелей культуры предупреждали человечество о грядущей гигантской катастрофе и пытались противодействовать войне. Немногие также обращали внимание на исключительную парадоксальность полного разрыва между настроениями людей на фронтах и в тылу: у одних — осознание неизбежной обреченности, подавленное предсмертное состояние, у других — полное отсутствие понимания трагичности исторического момента, безудержное стремление урвать от жизни все, что возможно, и в частности — есть, пить, прожигать жизнь напропалую.

Социальная пропасть между трудовыми массами и буржуазией, обозначившаяся особенно четко и ярко как разница в положении разоренного фронта и обеспеченного тыла, наглядно иллюстрировалась противопоставлением лопавшегося от жратвы буржуа и оголодавшего солдата.

Именно эту кулинарно-политическую ситуацию как самую типичную для кульминационного периода мировой войны и подметил в 1915 г. молодой Владимир Маяковский, человек призывного возраста, написавший в разгар битвы на Марне… «Гимн обеду».

Слава вам, идущие обедать миллионы!
И уже успевшие наесться тысячи!
Выдумавшие каши, бифштексы, бульоны
и тысячи блюдищ всяческой пищи.

Если ударами ядр
тысячи Реймсов разбить удалось бы —

по-прежнему будут ножки у пулярд,
и дышать по-прежнему будет ростбиф!

...

Лежи спокойно, безглазый, безухий,
с куском пирога в руке,
а дети твои у тебя на брюхе
будут играть в крокет.

Спи, не тревожась картиной крови
и тем, что пожаром весь мир опоясан, —
молоком богаты силы коровьи,
и безмерно богатство бычьего мяса.

...

А если умрешь от котлет и бульонов,
на памятнике прикажем высечь:
«Из стольких-то и стольких-то котлет
миллионов —
твоих — четыреста тысяч!»

Та же тема звучит и в известном стихотворении «Вам», написанном также в 1915 г.

Знаете ли вы, бездарные, многие,
думающие, нажраться лучше как, —
может быть, сейчас бомбой ноги
выдрало у Петрова поручика?..

...

Вам ли, любящим баб да блюда,
жизнь отдавать в угоду?!
Я лучше в баре блядям буду
подавать ананасную воду!

Русская, французская и английская буржуазия, то есть буржуазия стран Антанты в тылу, несмотря на войну, не меняла своих кулинарных привычек и не ограничивала себя в еде, чего ей не следовало бы делать исходя хотя бы из чисто политико-психологических, а не финансовых соображений. Тем самым она

возмущала, эпатировала, бросала вызов остальным классам и сословиям, причем не только трудящимся, рабочим и крестьянам, но и мелкой буржуазии, и бедной, зависимой мелкобуржуазной интеллигенции, реакцию которой на это вызывающее и аморальное поведение и выражал с таким возмущением и силой поэт Владимир Маяковский. В то же время в странах германского блока, где царила строгая дисциплина как государственного, так и общественного поведения, правящие круги гораздо лучше понимали значение тыловых настроений для общего положения страны и строго следили за тем, чтобы буржуазные круги вели себя внешне скромно, учитывали общее тяжелое продовольственное положение и ни в коем случае не допускали каких-то публичных действий, способных раздражать бедное население — особенно рабочих и вообще городскую бедноту.

Сам кайзер Вильгельм II демонстративно подавал пример наведения экономии и сокращения государственных и личных расходов на бытовые нужды, питание и другие «гражданские траты». Все последнее, лучшее, необходимое должно было быть отдано армии, фронту, защите фатерланда. Немецкий народ — бюргеры, бауэры и арбайтеры — должен был знать, быть уверен в том, что их кайзер тоже ограничивает себя, как и подобает солдату и патриоту. Вот почему сообщения об ограничении государственных и тем более личных расходов императора непременно публиковались регулярно для всеобщего сведения.

Так, 9 сентября 1916 г. Ставка Верховного Главнокомандующего в Плессе в Верхней Силезии (городок в 70 км юго-западнее Кракова и в 23 км западнее Освенцима) опубликовала меню обеда, который Вильгельм II дал в честь гостя — союзнику по войне царю Болгарии Фердинанду I. Трапеза была проста и скромна.

Меню:

1. Суп из помидор (их было много вокруг на полях, где шел осенний сбор).

2. Камбала (эту в то время самую дешевую черноморскую рыбу привез с собой болгарский царь).

3. Серые куропатки с картофельным пюре и капустой (их настреляли тут же, рядом со Ставкой, в отрогах Западных Бескид, которые кишели дичью; капусту и картошку нашли на соседних полях, где шла уборка овощей).

4. Десерт: фрукты (яблоки, груши, сливы) — тоже дешевые, местные, почти даровые.

Государственная казна фактически не понесла расходов на обед двух монархов. Вот что значит, что оба коронованных союзника были, во-первых, настоящими немцами, а во-вторых —

«солдатами» и разделяли все тяготы своего народа. Ведь все помнили, как пышно праздновались монархические встречи в мирное время, когда за стол, отнюдь не скромный, приглашались по 500—1000 человек. Но зато в военное время все стало иначе, ибо война одинакова для всех немцев — и для императора, и для простого воина.

Неслучайно такая умная тактика не только оттянула революцию в Германии на целый год, но и сделала ее умеренной, буржуазной, лишенной русских «крайностей». Да и по сути дела германская революция была результатом не внутреннего социального взрыва, а внешнего, и притом двухстороннего, давления — со стороны Антанты с запада и русской революции с востока.

А вот русскому царизму, русской военно-аристократической верхушке, а тем более русской еще молодой и разухабистой буржуазии не хватало, не доставало немецкой дисциплинированности, а главное — ума и политического такта, чтобы хотя бы публично вести себя поскромнее, не столь уж вызывающе. И дело было не только в собственной общей и политической некультурности нашей «элиты», но и в той зависимости, в том «обезьянничаньи» нравов французской и английской буржуазии, в том глубоком пренебрежении, с которым русские господствующие классы привыкли относиться к своему народу: что на него смотреть — он все равно ни бельмеса не понимает и «съест» любое событие или известие.

Но если во Франции простолюдинов веками воспитывали в том духе, что не следует совать свой нос в «приватные дела» дворян, буржуа и даже своего брата по классу, и если на Британских островах в самый разгар мировой войны она не чувствовалась по причине отдаленности фронтов и в силу непрерывности подвоза всяческих припасов из многочисленных африканских, азиатских и американских колоний Британской империи, то в России отсутствовали эти специфические западноевропейские условия, смягчающие социально напряженную ситуацию. Вот почему слухи о пьяных оргиях безвестных купчин в московских ресторанах или о распутинских попойках в кругу военных и аристократов в петербургских дворцах неприятно будоражили и русского солдата на фронте, и русского рабочего на заводах и фабриках, тем более что у них в это время уже подводило животы. И хотя сами по себе «кулинарное неравенство классов» или «вызывающее кулинарное поведение» русской буржуазии в годы войны не могли стать причиной революции, но они, несомненно, были и катализатором, и тем поводом, которые оказались способны

направить антипатии наиболее отсталых, политически еще несознательных, темных масс против антинародной, жиреющей на войне русской буржуазии и весьма доходчиво объяснить и доказать, что всех этих дармоедов во главе с царем необходимо как можно скорее — скинуть!

Таким образом, самонадеянность, некультурность, пошлое зазнайство русской буржуазии и офицерства, их явное, открытое пренебрежение к народным нуждам явились одним из толчков, ускоривших наступление русской революции.

Глава 6. Еда в эпоху революции и гражданской войны в России. 1917—1922

Социальные взрывы в любом обществе во все эпохи обычно сопровождаются спадом сельскохозяйственного и промышленного производства как неизбежным сопутствующим явлением. Ибо десятки и сотни тысяч людей бросают работу и одновременно в десятки и сотни тысяч раз возрастает число едоков, не пополняющих, а лишь истощающих продовольственные ресурсы страны. Отсюда естественный дефицит продовольствия, сокращение потребления и рационов, а затем и голод в среде наиболее обездоленных и материально зависимых социальных слоев населения.

При этом всей своей тяжестью голод, нехватка продовольствия обрушиваются на детей, то есть на тех, кто полностью зависим и одновременно наиболее уязвим вследствие нехватки продуктов, ибо именно дети нуждаются в усиленном питании для роста и совершенно неспособны — как это могут порой взрослые — сопротивляться голоду, переносить временные лишения, и тем более они не в состоянии восстанавливаться после тяжелых голодных лет.

Таким образом, в периоды социальных потрясений и сдвигов все общество, все его слои испытывают нехватку продовольствия и своей основной проблемой в эти периоды считают добывание пищи любой ценой и любым путем. Что же касается состава пищи, а тем более ее качества — свежести, вкуса, разнообразия и питательности, то все эти вопросы отступают на задний план, а иногда и совершенно элиминируются, исключаются из поля зрения и внимания как властей, так и отдельных людей.

Вот почему в годы революций и войн кулинарные проблемы не возникают. Теоретически — кулинария умирает в это время. О ней забывают. Пищевое сырье рассматривается в эти исторические периоды исключительно как средство выживания человека, и о свойствах пищевых продуктов иного плана в такие годы вообще речи не ведется.

Однако хотя подобный подход понятен психологически, в силу самой остроты проблемы голода, все же мы можем теперь утверждать на основе анализа ряда таких голодных периодов, что совершенно сбрасывать со счета кулинарные аспекты нельзя, их своевременный учет крайне важен для эффективной борьбы с

последствиями голода больших масс населения, и что пренебрежение к кулинарной стороне при нехватке питания еще более ухудшало и усложняло, а отнюдь не упрощало, как тогда думали, общую ситуацию в голодные периоды XIX и начала XX в.

Второй вывод, о котором необходимо сказать, предваряя описание периода 1917—1921 гг. с точки зрения продовольственного положения, это — огромное значение в периоды дефицита продовольствия психологического настроя населения. Убежденность в победе, преодоление трудностей, решимость и целеустремленность оказываются решающими факторами в борьбе с чисто физиологическим чувством голода и обеспечивают высокую степень выживания. Особенно, конечно, у взрослых.

Третий вывод, который позволила сделать эпоха войн и революций в начале 20-х годов XX в., состоит в том, что имеется ряд продуктов или, вернее, видов пищевого сырья, которые являются выдающимися средствами преодоления голода и важнейшими компонентами питания в экстремальных ситуациях, обеспечивающими выживание человека. Это — мед, чай, дикие полезные травы, лук, чеснок. Их значение в голодные годы — исключительно! Таким образом, кулинарный аспект в голодные периоды, оказывается, имеет немалое значение. Состав, содержание, композиция пищи, в конечном итоге, — вовсе не последнее дело даже в периоды, когда уже сам факт наличия любой пищи кажется и видится решающим.

Нехватка продовольствия к концу Первой мировой войны и введение пайков

Ухудшение продовольственного положения в России стало ощутимым сразу же с весны 1917 года, то есть после Февральской революции. Аналогичный процесс шел во всех странах Европы, причем не только в воюющих, но и в нейтральных — Швеции, Норвегии, в этих наиболее обеспеченных северных соседях России. Объяснялось это двумя обстоятельствами — сокращением подвоза продовольствия в нейтральные страны из-за ожесточенной англо-германской морской войны, а также начавшейся в связи с вступлением США в войну глобальной скупкой американцами продовольствия на мировом рынке для нужд экспедиционной армии, поскольку американские политики планировали послать в воюющую Европу миллионную армию, чтобы продиктовать условия мира как побежденным, так и победителям. И это планировалось еще в первую мировую войну!

В России причины нехватки продовольствия были иными: сокращение производительности деревни из-за оттока в течение четырех лет нескольких миллионов рабочих рук в армию и поглощение почти десятимиллионной армией огромных количеств продовольствия, которое никак не пополнялось.

Первыми стали ощущать нехватку продовольствия из-за наступившей дороговизны (то есть относительную нехватку) привилегированные слои трудящихся: железнодорожники, телеграфисты, связисты, мелкие государственные служащие, — привыкшие приобретать на свою высокую заработную плату достаточное количество и разнообразный ассортимент продуктов, чтобы иметь возможность интенсивно работать. Однако на четвертый год войны, в связи с ростом дороговизны и сохранением неизменной зарплаты, материальное положение всех трудящихся и особенно квалифицированных рабочих транспорта, связи и военных производств сильно ухудшилось, их реальный жизненный уровень заметно упал, что вызвало требования к Временному правительству принять меры для стабилизации положения этих категорий, непосредственно обслуживающих ведение войны.

В течение апреля 1917 г. в связи с этим была создана так называемая Плехановская Комиссия (под председательством Г. В. Плеханова). Комиссия изучила конкретные данные о положении железнодорожников и установила, что реальный прожиточный минимум работников двух крупнейших железных дорог,

непосредственно обслуживающих фронты, — Александровской (Белорусской) и Николаевской (Петроградской) — колеблется от 300 до 350 руб. в месяц в расчете на семью из 3—4 человек. Поскольку прожиточный минимум в то время устанавливался на основе тех данных, которые сами рабочие и служащие железных дорог представляли в Комиссию, перечисляя свои конкретные нужды вплоть до того, какие суп и второе они привыкли есть или считают необходимым иметь для поддержания себя в трудовой форме, то мы имеем в настоящее время возможность судить не только о размерах затрат на питание в то время (они составляли 180 руб. из 350 руб. общих расходов), но и о кулинарных привычках и пристрастиях, или, скорее, о кулинарных стандартах того времени.

Вот что считалось нормальным и даже желанным в качестве ежедневного питания квалифицированного рабочего или мелкого служащего весной — летом 1917 г. при Временном правительстве.

Дневная норма хлеба

2 фунта на одного человека (в том числе и на ребенка), то есть 820 г, причем разделенных поровну: 1 фунт — белого и 1 фунт — черного, ржаного.

Обед из двух блюд (в 14—15 ч.)

Мясной суп — картофельный, овощной или зерновой (крупяной), но обязательно с куском мяса 630 г, после варки разделяемого на три порции — по 210 г на человека.

Рыба жареная с картошкой. Рыба — 2 фунта (820 г), разделенная на троих, то есть по 270 г. Картофельный гарнир — пюре или картошка жареная соломкой — 1 кг на троих, по 330—335 г на человека.

Итого 600 г (полтора фунта) готовой горячей еды.

На жарение, кроме того, предусматривалось 200 г топленого масла, что было очень много и нерационально, но по тем временам — обычно. Жарили еще крайне примитивно, о перекаливании масла вообще не слыхали. Впервые это «новшество» стало известно русским домохозяйкам и поварам лишь в 1978 г. из моей книги.

Третьего блюда не предусматривалось и не существовало. Им мог быть чай.

Завтрак и ужин

По сравнению с обедом, эти приемы пищи были крайне упрощенными.

Чай (с молоком) или одно молоко кипяченое, а также хлеб со сливочным маслом употреблись в качестве единственного постоянного «блюда» и на завтрак, и на ужин.

Норма масла — 100 г в день на троих. Норма молока — 1,2 л (две бутылки по 0,61 л) на троих в день, по 0,4 л на человека.

Кроме того, в месячную обязательную норму продуктов должны были входить так называемые коренья (морковь, петрушка, лук, чеснок), а также сахар по 3 фунта (1 кг 230 г) на человека в месяц, то есть по 40 г в день, или по четыре кусочка пиленого сахара (два кусочка на завтрак и два — на ужин).

Таково было первое из установленных в России рационирований продуктов в XX в. — «привилегированное рационирование после Февральской революции» как своего рода гарантированный стандарт питания.

Однако этот «стандарт» не просуществовал и полгода. А спустя год, когда началась Гражданская война и одновременно страна подверглась иностранной интервенции сразу с пяти сторон (с севера, северо-запада, с запада, юга и востока) и оказалась отрезанной от районов, дающих Москве и Московскому промышленному округу рыбу, хлеб, масличные культуры, продукты животноводства, дичь, мед, — продовольственное положение в Центральной России стало критическим.

26 мая 1918 г. бывший член первой марксистской организации в России — группы «Освобождение труда», один из основателей меньшевизма Л. Г. Дейч записывает в своем дневнике: «С сегодняшнего дня выдача по восьмушке хлеба!».

Это значит, что зажатая в кольцо блокады Советская Россия могла выдавать в Петрограде и Москве только рабочим всего по 1/8 фунта, то есть по 50 г черного хлеба, — маленький кусочек. Положение было катастрофическим. Но голод удалось предотвратить, отогнав интервентов от Петрограда, добившись перелома на других фронтах. Однако в 1919 г. положение вновь ухудшилось. Правда, блокаду удалось снять, но продовольствие, остававшееся вне распределительной сети государства, стало чудовищно расти в цене.

К ноябрю 1919 г., согласно дневниковой записи Л. Г. Дейча, масло сливочное, стоившее в мае 1917 г. от 1 руб. до 1 руб. 10 коп. за фунт, стало стоить на черном рынке 2000 руб. за фунт! Картофель, килограмм которого в 1917 г. стоил 2 коп., осенью 1919 г. стал стоить 80—90 руб. за килограмм!

Наконец, основной продукт, являющийся критерием всех мер в России, — хлеб — на черном рынке в ноябре 1919 г. стоил 300 руб. за фунт (в 1917 г. — 30 коп. за фунт), то есть цены на хлеб выросли в 1000 раз!

Однако повышение цен на продовольственные товары затрагивало в основном буржуазию и особенно интеллигенцию, вынужденных покупать продукты на черном рынке. Для рабочих

существовала фактически бесплатная система распределения продуктов на предприятиях, а для служащих — сеть столовых при учреждениях, где сохранялись низкие государственные цены на обеденные блюда, имелись буфеты, где можно было прикупать дополнительно различные закусочные и кондитерские изделия и выпечку по ценам, близким к рыночным. Разумеется, основная масса служащих старалась питаться в столовых.

И именно это время — в годы Гражданской войны и военного коммунизма — явилось тем переломным периодом в истории русского застолья, когда произошел значительный отход городского населения от традиционного русского домашнего стола и началось добровольно-принудительное приучение городских мало- и среднеимущих слоев к пользованию общепитом, то есть к стандартной столовской еде, ассортимент, меню и технология приготовления которой складывались именно в это время.

Надо сказать, что все пороки советского общепита в смысле формирования меню и общей организации процесса питания были заложены именно в годы Гражданской войны, в первые трудные и скудные годы советской власти и потому оказались, к сожалению, «традиционными пороками», пороками, так сказать, органическими, не поддающимися существенному искоренению или исправлению и в дальнейшем.

Главным пороком было, несомненно, то, что общественное, или точнее — государственно субсидируемое, питание с самого начала не ставило перед собой кулинарных задач. Оно было, если можно так выразиться, с начала и до конца — антикулинарным. И именно в этом состоял самый жуткий и самый неисправимый порок.

Основной, почти что официальной задачей общественного питания было — утолить голод работающего человека, дать ему энергию для дальнейшей работы. На питание совершенно серьезно смотрели как на своего рода «топливо», которое надо подбросить в печь, чтобы она работала. Такая постановка вопроса облекалась даже кое-кем из конъюнктурщиков того времени в наукообразную форму. В общественное питание, где сосредоточивались основные государственные фонды пищевого сырья, с самого начала возникновения этой системы пришли разного рода проходимцы в качестве администраторов и организаторов, наблюдателей и советчиков, люди, не имеющие, с одной стороны, кулинарных знаний, а с другой — лишенные элементарной честности и общей культуры, все те, кого не допускали к серьезной производственной или к общественно-политической работе, люди, не способные на производительный

труд вообще и по своему менталитету типичные ловчилы, обыватели или искатели теплых и непыльных местечек, своего рода «клопы» и «тараканы», паразиты человеческого общества, искавшие и находившие спасительные «щели» в новой структуре создаваемого советского общества.

Основной формой продовольственного снабжения населения вначале была признана система распределения пищевого сырья в виде пайков разным категориям работников государственного аппарата. Эта система казалась более удобной, четкой и справедливой, поскольку позволяла точно учитывать количество распределяемых продуктов и снабжаемых ими людей, в то время как распределение готовой пищи могло привести к многочисленным потерям средств, продуктов и времени. Теоретически это действительно было так, но на практике оказалось, что именно пайковая система привела к многочисленным и обширным злоупотреблениям при всей ее формальной «законности» и «подконтрольности». Спустя три года это обнаружилось со всей очевидностью при первой же серьезной проверке эффективности государственной системы распределения Наркомпрода.

Дело в том, что однажды, в начале 1920 г., при разрешении одного из постоянных, тысячу раз повторяющихся споров между Наркомпродом и другими ведомствами по вопросам, касающимся норм снабжения населения разными продуктами, В. И. Ленин обратил внимание на то, что в Наркомпроде существуют чуть ли не 30 различных норм снабжения, каждая из которых имеет свое особое наименование и приурочена к какой-нибудь особой категории получателей: либо это некий «бронь-паек», либо «усиленный паек», или же «красноармейский», «фронтовой», «академический», «совнаркомовский», «транспортный» и т. д. При этом каждое ведомство боролось за то, чтобы увеличить число пайков и нормы по ним для своих людей, совершенно не сообразуясь с общим положением страны и ее реальными продовольственными ресурсами.

Хотя количество и ассортимент продуктов, входивших в различные продовольственные пайки, был неодинаковым, все же в них присутствовал минимум основных пищевых веществ (муки, крупы, жиров, мяса, рыбы, сахара и чая), выдаваемых совершенно бесплатно. Тем самым пайки стали своего рода развращающей гарантией пусть скудного, но совершенно иждивенческого существования, к которому быстро приспособилась и которое усвоила определенная часть русского общества.

Картина этого существования на пайковом корму в Москве и Петрограде, а также в таких городах, как Нижний Новгород,

Ярославль, Калуга, Кострома, Владимир, Рязань, четко вырисовывается на основании кратких, бесхитростных записей в дневниках писателей, артистов, ученых — записей сугубо личных, не рассчитанных на чужой глаз.

15 октября 1918 г. К. И. Чуковский записывает: «В приемной Луначарского все посетители выпивают десятки стаканов чая с огромными кусками карамели».

Зинаида Гиппиус и Дмитрий Мережковский просят Чуковского свести их с Луначарским, причем это выглядит так неестественно, учитывая их патологическую злобу к большевизму, что Чуковский в сердцах восклицает: «Вот люди! В течение года ругают с утра до ночи большевиков, а сами только и ждут, как бы к большевизму примазаться. Я уверен, что как только дело большевиков погорит, Мережковские первые будут клеветать на меня».

И Мережковские действительно приобщались к советским бесплатным пайкам, да еще и привередничали при этом. Спустя год, 7 декабря 1919 г., встретив Чуковского на улице, Мережковский похвалился, что скоро уедет за границу, тайно, и для этого все уже подготовлено. Здесь ему дают паек, но «прегнусный — хотя хлеб и сахар, но хотят, чтобы я читал красноармейцам о Гоголе...»

> «Я спросил, — пишет Чуковский, — почему же и не читать, ведь полезно, чтобы красноармейцы знали о Гоголе?
>
> — Нет, нет, — и бойкий богоносец упорхнул...»

А вот еще одна зарисовка с натуры:

> «*20 ноября 1919 г.* Вчера мы открывали „Дом Искусства“. Все были так изумлены, когда им подали карамельки, стаканы горячего чая и булочки, что немедленно избрали Сазонова товарищем председателя! Прежде Сазонов в качестве эконома и доступа не имел в зал заседаний коллегии! Теперь эконом — первая фигура в ученых и литературных собраниях. А Сазонов — чуть ли не бывший пристав. Теперь же в глазах писателей, художников и прочих — единственный источник тепла, света и красоты. Он состоит заведующим хозяйством Главархива — туда доставили дрова, а он взял и распорядился направить нам в „Дом Искусства“. На него смотрят молитвенно — авось свечку даст?»

Могут сказать — интеллигенция бедствовала, вот и

опустилась. Во-первых, тезис насчет «бедствования» не подтверждается фактами. Во-вторых, интеллигенция на то и интеллигенция, что она не имеет морального права опускаться. Следовательно, российская интеллигенция даже во втором десятилетии XX в. была крайне далека от совершенства.

Дадим вновь слово К. И. Чуковскому — о бедности, обездоленности интеллигенции в период Гражданской войны, так сказать, «по милости большевиков». Вот записи, относящиеся к началу весны 1919 г.

> «*20 января 1919 г.* Был сейчас у Елены Михайловны Юст, той самой, которой Чехов писал столько писем. Это раскрашенная, слезливая, льстивая дама — очень жалкая. Она разжалобила меня своими слезами и причитаниями, и я дал ей 250 руб. взаймы. Встретясь со мной вновь, деньги не отдала, а прошептала: „Вы так любите Чехова, он моя первая любовь, — ах, ах, — я дам Вам его письма, у меня есть ненапечатанные“. Я сдуру пошел к ней. И о ужас — пошлейшая раззолоченная трактирная мебель, зеркала. Никакого Чехова я не видал, а было все античеховское. Я сорвался и ушел. Она врала мне про нищету, а у самой бриллианты, горничная и пр. Все — фальшь, ложь, вздор, пошлость.
>
> *17 марта 1919 г.* Был вчера у Гржебина. Поразительное великолепие: вазы, зеркала, Левитан, Репин, старинные мастера, диваны, которым нет цены, и т. д. Откуда все это у того самого Гржебина, коего я помню сионистом без гроша за душой, а потом художничком, попавшим в тюрьму за рисунок в „Жупеле“ (*рисунок изображал Николая II с голой задницей — В. П.*). Вокруг него кормится целая куча народу: сестра жены, ее сынок, мать жены, еще одна сестра жены, какой-то юноша, какая-то седовласая дама и т. д. и т. п., да девочки (дочки) Капа, Ляля, Буба и четвертый новенький детеныш Гржебина.
>
> *20 ноября 1919 г.* Был у Тихонова. Там меня угостили необыкновенным обедом: мясо, мясной суп, чай с сахаром».

Не все, конечно, в тяжелые для страны годы исхитрялись добывать себе богатства и вести роскошную, безбедную жизнь. Для этого надо было быть приспособленным, то есть наглым, да еще нацеленным на приобретение чужого добра.

5 июля 1919 г. Гумилев читает лекцию о Блоке в одном из Петроградских институтов. Присутствует на лекции сам Блок. Его

уговорил прийти Чуковский. Аудитория состояла из одних девиц. Но главное — после лекции угостили супом и хлебом (конечно, бесплатно, как это было обычно во время Гражданской войны).

> «Когда мы ели суп, — пишет в своем дневнике Чуковский, — Блок взял мою ложку и стал ею есть (*ложек не хватало — В. П.*). Я спросил, — продолжает Чуковский, — не противно? Он сказал: — Нисколько. До войны я был брезглив. После войны — ничего».

Сам Чуковский писал о своем житье-бытье в 1919—1929 гг. так:

> «Бегаю по комиссарам и ловлю паек. Иногда мне из милости подарят селедку, коробку спичек, фунт хлеба — я не ощущаю никакого унижения и всегда с радостью, как самец в гнездо, бегу к птенцам, неся на плече добычу».

Самое ужасное и невероятное с пайками было то, что надо было лишь записаться, устроиться, зачислиться на тот или иной паек, а работать за него было вовсе не обязательно.

> «Мне предложили заведовать просветительным отделом Театра городской охраны, — пишет Чуковский, — я сказал, что хочу просвещать милиционеров (и вправду хочу!). Мне сказали: „Не беспокойтесь — жалование Вы будете получать с завтрашнего дня (т. е. паек), а просвещать — не торопитесь“, и когда я сказал, что действительно, на самом деле хочу давать уроки и вообще работать, на меня воззрились с изумлением».

Паек настолько стал символом существования и мерилом социального статуса человека в 1918—1920 гг., что сам Чуковский совершенно серьезно дает такую характеристику одному из своих знакомых: «Рождество (Новый год с 1919 на 1920 г.) провел у Даниила Гессена. У него прелестные миндалевидные глаза, очень молодая жена и балтфлотский паек» (один из самых высших в те годы, выше правительственного, ВЦИКовского, наравне с академическим группы А).

Надо учесть, что Чуковский описывает положение в Петрограде, где вообще было тяжело. В Москве положение чиновной и творческой интеллигенции было гораздо лучше, чем в Петрограде, так как и учреждений культуры здесь было больше (республиканские, столичные и областные), и само транспортное

положение Москвы было благоприятнее для подвоза продовольствия с востока и юга.

Изменения в пайковой системе в 1920 г.

Хаотичное положение с пайками, которое привело к злоупотреблениям и их разбазариванию, стало предметом обсуждения в правительстве. Ленин предложил существенно изменить сложившуюся порочную и запутанную систему, введя общий принцип тесной связи нормы снабжения не со званием получателя пайка, а с реально затраченным трудом каждого работника. В результате был разработан закон о едином трудовом пайке, который был принят и утвержден Совнаркомом в апреле 1920 г.

Хлеб стал выдаваться только за реально отработанное время или за сделанную работу. Был закрыт канал, по которому даже в годы Гражданской войны продукты могли получать лодыри, тунеядцы, люди, пристроившиеся в какое-либо ведомство и просто числившиеся в списках.

В то же время Ленин с первых же дней революции был инициатором и основным последовательным сторонником сохранения единственной продовольственной привилегии в Советской России — пайков выдающимся ученым, людям, являющимся ведущими специалистами во всех отраслях науки и техники, чтобы они могли совершенно спокойно, не отвлекаясь на бытовые проблемы, продолжать свою научную работу.

Именно с этой целью в 1918 г. была создана особая организация ЦЕКУБУ — Центральная Комиссия по улучшению быта ученых. Правда, позднее к контингенту «подопечных» этой Комиссии примазались люди, имеющие к науке лишь ведомственное, чиновничье, административное отношение, например директора различных научных учреждений, хотя Ленин требовал от стоявшего во главе ЦЕКУБУ А. Б. Халатова, чтобы пайки распределялись только среди ученых-исследователей, непосредственно занимающихся наукой и приносящих этой наукой пользу обществу. В начале 30-х годов пайки ЦЕКУБУ, названные «академическими» и переданные после ликвидации ЦЕКУБУ в ведение хозотдела Академии наук, отличались ассортиментом и качеством продуктов даже от правительственных пайков в период карточной системы 1931—1935 гг., а тем более в эпоху Гражданской войны, когда особых правительственных пайков еще не существовало. В академическом пайке 1918 г. были, например, мясо и жиры, которых в так называемом совнаркомовском пайке не было (там мясо заменялось рыбой).

В связи с этим произошел следующий кулинарно-

политический эпизод, послуживший началом одной из «разборок» с пайками.

В апреле 1922 г. Ленин лег на операцию по извлечению у него второй пули, оставшейся после покушения в 1918 г. в мягких тканях между плечом и шеей. После операции 23 апреля, проснувшись утром, Ленин получил завтрак — чашку бульона и хлеб. Как ни скромен был этот завтрак, но бульон был мясной, и Ленин засомневался, а положено ли такое кушанье в простой больнице. Вызвав дежурную сестру Екатерину Алексеевну Нечкину, Ленин спросил, что сегодня было положено на завтрак. Нечкина, не знавшая о том, что Ленину уже подавали завтрак, честно сказала, что в завтрак входят манная каша, чай и хлеб. Возмущенный обманом Ленин вызвал наркома здравоохранения Семашко, чтобы разобраться, кто и каким образом доставил ему «дорогой», неположенный бульон, грозя строго наказать виновных. Однако недоразумение разрешилось быстро: оказывается, профессор В. Н. Розанов, делавший Ленину операцию, попросил свою домработницу принести в больницу и дать послеоперационному пациенту стакан бульона, оставшегося у него дома с прошлого дня, когда готовился обед из получаемого профессором мясного академического пайка.

Академический паек эпохи военного коммунизма

Академический паек, существовавший в 1919—1923 гг. как регулярное ежемесячное натуральное бесплатное пособие ученым от советского правительства, выдавался и представителям литературы и искусства: писателям, поэтам, артистам и художникам. Нормы академического пайка в этот период не менялись, сохраняясь стабильно, независимо от экономической конъюнктуры в стране.

Академический паек

— 35 фунтов муки (пшеничной и ржаной) — 14 кг 350 г
— 12 фунтов крупы (разных круп) — 5 кг
— 6 фунтов гороха — 2 кг 500 г
— 15 фунтов мяса — 6 кг 150 г
— 5 фунтов рыбы — 2 кг
— 4 фунта жиров — 1 кг 640 г
— 2,5 фунта сахара — 1 кг 25 г
— 0,5 фунта кофе — 205 г
— 2 фунта соли — 820 г
— 1 фунт мыла — 450 г
— 0,75 фунта табака

— 5 коробок спичек

С 1921 г. пайки стали выдаваться не только собственно ученому или писателю, но и всем членам его семьи.

К 1922 г. число академических пайков, выдаваемых в РСФСР (до образования СССР), составляло 15 594!

С октября 1923 г. академический паек был отменен в своей продовольственной, натуральной форме и заменен академическим денежным обеспечением в дополнение к заработной плате. Это денежное обеспечение дифференцировалось на пять категорий — от молодых ученых (аспирантов) до академиков и заслуженных деятелей науки (высшая степень). Нелишне напомнить, что «молодой» академический паек, а затем и «молодое» денежное обеспечение получал в 1919—1925 гг. 13-летний мальчик Дима Шостакович, которого включил в списки «академиков» сам композитор А. К. Глазунов, в то время директор Петроградской консерватории (1905—1928 гг.), который был убежден в гениальности будущего создателя 7-й симфонии!

Таким образом, ученые в период Гражданской войны составляли одну из обеспеченных категорий потребителей в Советской России, по крайней мере из числа тех граждан, которые непосредственно не сражались на фронте.

Другой привилегированной категорией в Советской России уже в эпоху Гражданской войны были выдающиеся деятели культуры: крупнейшие писатели, артисты, художники — М. Горький, Ф. И. Шаляпин, Л. В. Собинов, Е. В. Гельцер, К. С. Станиславский, В. И. Немирович-Данченко и другие. Эти мастера культуры меньше досаждали советскому правительству по поводу своего пропитания, чем их более мелкие собратья по профессии. В 1918 г. они еще пытались самостоятельно решать свои продовольственные проблемы и лишь позднее, во время голода 1920 г., полностью встали на государственное обеспечение и довольствие. В этом отношении весьма показательно прошло в кулинарном отношении празднование весной 1918 г. 50-летия со дня рождения М. Горького. Эта дата традиционно считалась самой юбилейной и торжественной в литературной среде, поскольку немногие русские поэты и писатели в XIX в. — начале XX в. доживали до нее. Максим Горький был в это время в зените своей литературной и общественно-политической славы. Как известно, он родился 28 марта 1868 г. Конец же марта 1918 г. в Петрограде был тревожным. Только-только удалось отбить наступление на северную столицу германских, эстонских и белогвардейских войск под Нарвой и Псковом. Страна получила

похабный Брестский мир, навязанный германскими империалистами. И в такое время должен был состояться юбилейный вечер Алексея Максимовича, у него на дому, на Кронверкской улице в Питере.

Устроительница торжества — Варвара Васильевна Шайкевич — доставала бокалы, скатерти, хлопотала с закусками и накрывала праздничный стол. Эта красивая и приятная женщина, имевшая много мужей в своей жизни, в то суровое время была замужем за третьим — А. М. Горьким. Первым ее мужем был банкир Шайкевич, бежавший от революции, вторым был тогда почти неизвестный поэт — Николай Тихонов, будущий «вождь» советских писателей, третьим — как раз в канун своего юбилея оказался Максим Горький. У Варвары Васильевны еще со времен ее первого замужества оставался запасец хороших итальянских столовых вин. Но к весне 1918 г. он истощился, так как именно этот «запасец» был в тяжелое послеоктябрьское время притягательным магнитом для многих представителей богемы, прежде всего для тогдашних поэтов-символистов и акмеистов — страстных любителей выпить на халяву, которые охотно посещали с этой целью В. В. Шайкевич под видом ухаживания за нею и чтения ей своих стишков.

Самым усердным, почти ежедневным посетителем был, как вспоминал в свое время Чуковский, молодой, блестящий офицер Николай Гумилев. Он-то и истощил почти весь винный запасец прекрасной Варвары. К моменту юбилея Горького вместо шампанского ей пришлось приготовить и подать горячий сладкий чай, что по тем временам также было уже почти роскошно. Однако это первое полностью трезвое юбилейное советское литературное торжество, еще непривычное для литературной богемы, было вызвано отнюдь не моральными или идеологическими причинами, а самыми простыми — экономическими.

По словам Корнея Чуковского, присутствовавшего на этом юбилейном застолье, «все жили тогда в лютом холоде, горячей пищи никогда не готовили», а в квартире у Горького, пожалуй единственной на Петроградской и Васильевской стороне, топили и подали горячий, крепкий и сладкий чай! А ведь фактически Гражданская война еще только-только начиналась, и самый тяжелый ее период далеко еще не наступил ни в обеих столицах, ни тем более во всей стране.

Кулинарные просчеты молодой Советской республики

Наступление угрозы массового голода в регионах Советской России в начале в 1919 г., а затем в еще больших масштабах в 1920 г. поставило перед Советским правительством задачу снабжения едой, преимущественно горячей, огромного числа нуждающихся, голодающих. Для решения этой задачи требовалось, разумеется, большое количество людей, способных готовить пищу, причем в значительных размерах. Однако как раз кулинарных кадров, то есть тех, кто должен был непосредственно готовить пищу, кто должен был бы составить профессиональный костяк новой столовской системы питания, нарождающийся советский общепит практически был лишен.

Квалифицированные повара, профессионалы с большим практическим стажем и знаниями, работавшие в крупнейших дорогих ресторанах, по своему имущественному и общественному положению не только принадлежали к мелкой и средней буржуазии, но и, подобно художникам, ювелирам, портным, куаферам, модисткам, были настолько тесно связаны с обслуживанием капиталистов, помещиков и купцов, что восприняли революцию как личную катастрофу, считая, что они тем самым лишились основных своих хозяев, заказчиков и источников существования. Именно поэтому эти категории высококвалифицированных специалистов бежали либо за границу, либо в районы, захваченные белыми армиями, где и продолжали свою работу в основном в качестве поваров генеральских и офицерских столовых в белогвардейских армиях.

С другой стороны, и у нового большевистского руководства существовало стойкое предубеждение против привлечения к работе в столовых высших советских партийных и правительственных учреждений старых, «царских» кадров. Вполне естественно, что в обстановке Гражданской войны и резкого обострения классовой борьбы им не могли доверить такой ответственный участок, как питание новой партийной и государственной элиты.

Была и еще одна, чисто кулинарная причина того, почему дореволюционные, квалифицированные поварские кадры не были использованы в советской системе общественного питания, не были привлечены в эту систему как специалисты-профессионалы. Дело в том, что даже в высших советских учреждениях периода Гражданской войны, в Совнаркоме, в ЦК РКП (б) и в

Реввоенсовете РККА, то есть в Кремле, в Смольном, в 1-м, 2-м, 3-м и 4-м Домах Советов в Москве, где питалась советская партийная верхушка, существовал крайне скудный набор сухих продуктов, обычно хранящихся на государственных складах: два-три сорта крупы, мука, чай, сухое молоко, изредка сахар, не всегда было масло и сало. Свежих овощей — капусты, моркови, лука, чеснока и даже картофеля, а тем более петрушки, сельдерея, укропа — не было совершенно. Об их необходимости даже и не думали, да и в условиях Гражданской войны обеспечить снабжение ими было практически невозможно. Повара-виртуозы, привыкшие готовить в основном блюда французской или богатой русской кухни, просто считали для себя недостойным работать с таким скудным ассортиментом. Даже при редчайших поступлениях мяса и рыбы отсутствие в Кремле погребов и ледников, прежде имевшихся при всех крупных ресторанах, не только ограничивало применение этих пищевых продуктов, но и приводило к резкому ухудшению качества приготовляемой пищи. В результате Кремлевская столовая, которая формально должна была бы показывать образец новой системы советского общепита, была чуть ли не самой худшей столовой на территории Советской России.

В воспоминаниях многих современников Октябрьской революции мы находим краткие, но красноречивые ремарки о том, что в «кремлевской столовой кормят очень плохо» или «готовят очень плохо, невкусно». Максим Горький даже счел своим долгом прямо пожаловаться на это В. И. Ленину, который столовой этой не пользовался, так как питался по-старинке дома — крайне упрощенно, скудно, всухомятку. Однако ни вмешательство Горького, ни попытки Ленина исправить положение с качеством питания даже в Кремле, на объекте, где, казалось бы, нетрудно было установить жесткий контроль, — ничего не изменили. Кремлевская столовая и в 1918—1920, и в 1921—1923 гг., когда Ленин уже практически не жил в Кремле, а пребывал в Горках, продолжала оставаться самой заурядной столовкой в Москве. Характерно, что наиболее плохой и бездарной в кулинарном отношении была также и столовая в Смольном — в центральном учреждении тогдашней власти. Дежурными блюдами в 1919 г. там были селедочный суп и ячневая каша-размазня. Иного не готовили.

В 1947—1948 гг. мне пришлось жить недалеко от дачи В. Д. Бонч-Бруевича в Раздорах, и я решил как-то спросить самого управделами ленинского Совнаркома, чем объяснялся низкий кулинарный уровень главной столовой страны в начале 20-х годов и неужели нельзя было найти во всей России хорошего повара в Кремль?

Владимир Дмитриевич долго отнекивался, что просто не помнит таких мелких фактов, но в конце концов вынужден был назвать две причины советских ошибок в организации общественного питания.

Во-первых, полное непонимание специфики кулинарного дела. В результате все назначенные на это ответственные руководители самоустранились от его устройства и контроля и передоверили этот контроль третьим, случайным лицам.

Будучи литератором, утонченным интеллигентом, Владимир Дмитриевич «стеснялся заниматься кухонными делами». Следуя формально указанию Ленина о недопустимости в голодное время использовать на кремлевской кухне лучшее и дорогое пищевое сырье и о необходимости для большевиков проявлять скромность, он, как управделами, фактически санкционировал резкое ограничение ассортимента продуктов, не задумываясь об их составе, что привело к примитивизации меню, к выполнению кухонных работ не профессиональными поварами, а стряпухами, и совершенно не устранило ни хищений продуктов, ни тем более кулинарных ошибок.

Таким образом были спутаны такие различные понятия, как использование дорогого пищевого сырья и поварское профессиональное мастерство, которое, разумеется, может проявляться и в приготовлении блюд из дешевых продуктов и которое как раз необходимо использовать в процессе приготовления простых блюд.

Такие литераторы, журналисты, как Бонч-Бруевич, оказавшись на хозяйственных должностях и совершенно не разбираясь даже в элементарных вопросах кулинарии, наивно полагали, что вкусная еда может быть приготовлена только из дорогих продуктов, а из простых — обязательно должна быть невкусной. Это было совершенно в барском духе. Нехватка и даже отсутствие необходимых кадров, недостаток вообще грамотных людей заставлял советскую власть использовать профессионально неподготовленных людей там, где важнее в тот момент казалась не кулинарная, а политическая добросовестность и надежность.

Во-вторых, контроль за качеством пищи фактически был подменен чисто формально-полицейским контролем количества вложенных продуктов (по весу) и врачебно-санитарным контролем за гигиеной посуды и санэпидконтролем за наличием штемпелей ветеринарной и карантинно-растительной служб. В то же время кулинарный, органолептический контроль за правильностью технологии приготовления и за вкусом пищи вовсе не устанавливался.

Разумеется, все было гораздо сложнее и не ограничивалось

лишь двумя названными В. Д. Бонч-Бруевичем моментами, но главная причина пороков в организации советского общепита, тем не менее, была обозначена им правильно. Это — некомпетентность организаторов советского общепита, а также связанные с общими экономическими трудностями хищения, злоупотребления, кулинарная неграмотность и недобросовестность непосредственных исполнителей, несмотря на формальный, часто глупый, придирчивый к пустякам, но в целом неэффективный контроль за количеством, а не качеством получаемой в столовых пищи.

Мы еще будем подробно говорить о развитии советского общепита в 30—70-х годах, отмечая его особенности по этапам, но пороки, заложенные в эпоху Гражданской войны, оказались во многом неистребимыми вплоть до конца советской истории, а частично перешли и в следующую, постсоветскую историческую эпоху.

• • •

Несмотря на все недостатки, столовское питание стало привлекать людей во время Гражданской войны, причем не кулинарной, а чисто организационно-коммерческой стороной: регулярностью получения пищи, дешевизной, если не сказать — дармовщиной, и, не в последнюю очередь, бесконтрольностью распределения столовской пищи, возможностью злоупотреблять здесь государственной щедростью. Столовые первого советского периода отнюдь не ассоциировались с кулинарными понятиями. Собственно, кулинарный подход к питанию — вкус, аромат, привлекательность еды — был с самого начала отлучен от понятия «столовая». Это было место, где задешево, а то и почти задарма, можно было утолить голод. И именно это определяло и настоящее, и будущее советских столовых.

К сожалению, до нашего времени не дошли ни меню, ни сколько-нибудь вразумительные, кулинарно грамотные описания тогдашних обедов. И это понятно: время было такое, что смешно и мелочно было бы обращать на это внимание. Однако случайно до нас дошел дневник академика Н. М. Дружинина, который в 1919 г. был гувернером и репетитором. В этом дневнике будущий ученый регулярно и педантично отмечал… факт своих обедов, ужинов и угощений в гостях. Правда, он не всегда сообщает, что именно он ел, но зато пунктуально описывает, сколько раз в день

ему это удавалось осуществить. Тем самым мы имеем исторический документ, отражающий внекулинарную обстановку питания в 1919 г. и то, как реально жили или приспосабливались в жизни законопослушные советские служащие и бывшая буржуазия, которая не питалась в столовках, а использовала возможности черного рынка. Оказывается, эти возможности были довольно широкими!

Из дневника Н. М. Дружинина мы прежде всего узнаем о наличии в Москве привилегированных столовых — не по содержанию еды, а для определенного контингента — ответственных государственных и партийных служащих, что гарантировало быстрое, без очередей, получение еды. Такие столовые существовали во всех пяти Домах Советов! (Наш герой, впрочем, сумел «протыриться» только в столовую 4-го Дома Советов.) Кроме того, существовали частные столовые — вроде вегетарианской (на Сухаревке) и еврейской (в районе Солянки), а также несколько кооперативных столовых. Наконец, были и столовые для широкой публики — в здании универмага Мюра и Мерилиза (нынешний ЦУМ) на Петровке. Но там всегда была длиннющая очередь. Помимо питания в столовых (по талонам) совслужащие могли еще быть зачислены на паек. В ряде случаев (вероятно за взятку) получали паек вовсе не совслужащие, а такие люди, как наш герой.

Одним из трюков, которые предпринимали пронырливые люди в 1919 г. в голодной Москве, был так называемый двойной обед, то есть попытка в отведенные обеденные часы, с 13:00 до 16:00, пройти в две разные столовые и съесть два обеда. Трудность состояла не в том, чтобы «протыриться». С этим при крайне поверхностном контроле и всеобщем расейском разгильдяйстве никаких проблем для решительного и активного человека не существовало. Так, 17 мая 1919 г. Дружинин прошел в Дворцовую столовую, пристроившись к «группе товарищей коммунистов». Проблема состояла в том, чтобы в узкий временной промежуток попадать в места, разбросанные по разным уголкам Москвы, да еще при отсутствии или плохом, нерегулярном движении трамваев. Однако, несмотря ни на что, наш герой несся на своих двоих с Волхонки на Сухаревку или с Солянки на Воздвиженку и успевал-таки съесть два обеда в один день. Правда, после подобных «подвигов» в дневнике неизменно появлялись записи: «Опять сегодня двойной обед. Ужасная тяжесть в желудке». Но через день-два эти «ужасы» преспокойно забывались, и история повторялась сызнова: опять — двойной обед, опять — тяжесть в желудке. Таких записей в дневнике за 1919 г. (с 14 мая до 27 декабря) удалось насчитать 42! Это

значит, что каждую неделю, а то и дважды в неделю скромному преподавателю-репетитору удавалось съедать по два обеда в течение трех часов. Недаром Н. М. Дружинин прожил 101 год (умер в 1992 г.)!

Но это был, конечно, не единственный источник питания, а точнее насыщения. В те дни, когда не удавалось «отхватить» по два обеда в сутки (завтрак и ужин были не в счет), наш герой и по его примеру, несомненно, многие молодые люди тогдашней Москвы докупали еду в коммерческих буфетах при «закрытых» столовых, куда доступ был открыт для всех желающих. В такие дни дневниковые записи полны сетований на «мои безумные траты на еду».

Что же покупал молодой, здоровый (рост 189,5 см) студент-репетитор в тогдашних буфетах, ассортимент которых был невелик? Как ни странно, кумиром его кулинарных пристрастий были — пирожки. Да, жареные традиционные русские пирожки с требухой, с яблоками, со сливовым повидлом, с капустой — пирожки, которые делались не только добросовестно, по-старомосковски, но и которые по своему вкусу ничем еще не отличались от пирожков мирного времени, которыми торговали в Охотном ряду и в Обжорном переулке (нынешняя Манежная площадь) до революции. Вполне возможно, что и в 1919 г. такие пирожки пекли те же мелкие частники, объединившиеся в артель, или по-советски — в кооператив! Наш герой был таким страстным любителем этих пирожков, что, по собственному признанию, буквально «гонялся за ними» по всей Москве и съедал этих пирожков зараз на 150—200, а то и на 300 руб.! Другим пристрастием были печеные лепешки, которые он также поглощал с большим аппетитом. Правда, после таких пиршеств в дневнике следовали записи:

«*23 октября.* Животное удовлетворение пищей!
26 октября. Слишком много еды!»

Помимо готовой еды существовали и, разумеется, непременно использовались все возможности для получения продуктов по разным общественным линиям, когда эти продукты не покупались, а, так сказать, выдавались, то есть за них уплачивалась символическая, ничтожная сумма. Ассортимент этих «выдаваемых» продуктов был ограничен и состоял обычно из мешка муки, мешка картошки или мешка капусты, но сам факт, зафиксированный в дневнике, свидетельствует о том, что Советская власть делала все возможное, несмотря на разруху и блокаду, чтобы снабжать не только рабочее, участвующее и в производстве, и в обороне страны население, но и ту массу

городского мелкобуржуазного люда, которая сконцентрировалась тогда в Москве. На самом же деле Советская власть оказалась не в состоянии по-настоящему контролировать буржуазию, и даже в голодные годы Гражданской войны бывшие имущие люди практически не только ни в чем не нуждались, но и жили гораздо лучше, чем коммунисты-партийцы и рабочие-производственники. Записи Н. М. Дружинина в дневнике, который, конечно, не был предназначен для опубликования, не оставляют в этом никакого сомнения.

> «*22 мая 1919 г.* Николин день, день моих именин. На столе пшеничные пироги, ватрушки, торты, сыр, масло, конфеты, прекрасный обед. Полная иллюзия мирного времени», — удовлетворенно записывает в дневнике Н. Дружинин.

В этот же день в Кремле В. И. Ленин ограничивается кусочком черного хлеба в 150 г, густо посыпанного солью, а присланную его земляками-волжанами рыбину — астраханский залом — велит отправить в детдом, детям. Конечно, наивность Ильича очевидна — до детей копченая рыбка не дойдет, будет съедена по дороге до детдома лакеем-посыльным, а глава государства останется голодным и дома, в полночь, сможет съесть лишь тарелку плохо приготовленной сестрой, Марией Ильиничной, манной кашки с комками, на воде!

В 1921 г. шофер В. И. Ленина Гиль записывает, что впервые за четыре года (с 1917 г.!) Ильич ел горячий, домашний обед, который предложила им жена егеря. Ленин долго смущался и отнекивался от «богатого обеда», состоящего из тарелки домашних кислых щей с мясом, но в конце концов согласившись, ел, как пишет Гиль, «с огромным удовольствием давно изголодавшегося человека».

В это же самое время мелкий репетитор записывает в своем дневнике:

> «*6 июня 1919 г.* Не замечаю никакого продовольственного кризиса.
>
> *19 и 28 августа.* Праздничное кофе. Превосходный обед у Сергея Петровича.
>
> *27 сентября.* Слишком плотный ужин.
>
> *5 октября.* Обильный поминальный обед.
>
> *26 октября.* Слишком много еды.
>
> *8 декабря.* Двойной обед. Обильный ужин.
>
> *10 декабря.* Два ужина.
>
> *14 декабря.* Праздничный обед.

17 декабря. На именинах у Ляли. Роскошное угощение: пшеничный пирог со сливочным маслом, кофе со сливками, пирожное, печенье. Возврат домой и ужин».

Можно подумать, что перед нами какой-то монстр, некое издание советского Гаргантюа эпохи военного коммунизма. Ничего подобного — обычный обыватель, мелкий буржуа, каких были в Советской России сотни тысяч, миллионы и которые паразитировали на советской власти, смеялись и издевались над ее неприспособленностью и формализмом и при любом удобном случае стремились урвать от нее максимум, не считаясь ни с обстановкой войны и лишений, ни с моральными принципами, а руководствуясь лишь собственным беспредельным эгоизмом.

Так, 27 декабря 1919 г. Дружинин записывает, что, собравшись на обед у профессора Голубцова, где, между прочим, подавались блюда из свежей конины, группа университетских профессоров и преподавателей решила выставить ультимативное требование Комиссии по улучшению быта ученых, работавшей от имени МК РКП(б), — либо выдать им по 1 пуду пшеничной муки за каждые два часа лекций, либо они прекращают всякую работу в Московском университете и начинают с 1 января 1920 г. бессрочную забастовку и саботаж всей просветительской работы в России.

Иным было положение творческой части русской интеллигенции. Ее представители либо бежали в провинцию, в «хлебные места», на юг России, либо старались пробраться за границу, либо опускали руки, оставались на месте и, ничего не предпринимая, нередко погибали.

В том же самом 1919 г. крайне не приспособленный к жизни поэт Велемир Хлебников бежит в далекую Астрахань, где, как оказалось, так же непросто найти дармовой хлеб, а надо работать, реально что-то делать, обслуживать хотя бы самого себя. Это, разумеется, настраивает даже Хлебникова на вполне реалистический подход к жизни. Отказавшись от заумного, невразумительно-загадочного способа изложения мыслей, Хлебников пишет вполне ясным, русским языком:

Мне мало надо:
Краюха хлеба
И капля молока.
И это небо,
И эти облака.

Как видно, голод действовал на поэтов отрезвляюще, а на их

поэзию — благотворно. Ибо приходило осознание реальности. А ведь всего за три года до этого поэт бездумно баловался словом «голод», применяя его для рифмы, без смысла, без цели, забывая, какое страшное значение имеет это слово:

В золоте борона вечера ворон летел
И володы голода мечева долу свирел.

В 1920 г. на молодую Советскую республику, только-только отогнавшую Колчака за Урал и разбившую Юденича под Петроградом, а Деникина на юге России, обрушилось колоссальное стихийное бедствие: совершенно не уродился хлеб из-за неблагоприятных погодных условий во всех традиционных зернопроизводящих районах России. Больше других регионов пострадало Поволжье, за ним Украина и Юг России: Приазовье, Ставрополье, Новороссия, Крым.

1 апреля 1920 г. Совет народных комиссаров принял декрет «О введении трудового продовольственного пайка». Им устанавливалось распределение продуктов питания для городского населения, не имеющего земли и не занимающегося сельским хозяйством. Горожане стали получать бесплатные пайки в обмен за свою работу (трудовую деятельность). Однако, как и всегда в России, эти пайки распределялись в значительной степени бесконтрольно, под видом «трудовой деятельности» засчитывалось любое формальное пребывание на какой-либо службе, независимо от реального трудового вклада того или иного лица. В результате издержки государства стали резко возрастать, а денежные затраты населения на питание — резко сокращаться, ибо продукты выдавались бесплатно, причем доля бесплатных пайков все время возрастала с 1918 по 1921 г.

Так, академик С. Г. Струмилин приводит следующие данные об уровне и распределении зарплаты в 20-х годах: промышленные рабочие на питание тратили в 1918 г. 53% своего заработка, в 1919 г. — 21%, а в 1920 г. — лишь 7%.

Более того, Советская власть отменила для трудящихся в 1919—1920 гг. плату за почтовые и телеграфные отправления, за коммунальные услуги (освещение, отопление, водопровод и канализацию), за проезд на городском и железнодорожном транспорте, за топливо (дрова, керосин, уголь), за медицинскую помощь, за газеты (всю государственную периодику) и даже за учебники, специальную профессиональную и техническую литературу.

Одновременно, идя на беспрецедентные в мировой истории государственные затраты на все нужды населения, советское

правительство призвало народ к строжайшей экономии продовольствия, к недопущению его разбазаривания, халатного хранения, к усилению дисциплины и организованности в тяжелое для страны время.

Интеллигенция, то есть педагоги, врачи, адвокаты, вольнонаемный персонал военных учреждений, несмотря на тяжелейшее положение в стране, продолжали снабжаться по прежним нормам продовольственным пайком до конца 1920 г., при этом многие старались найти службу с более высокой категорией пайка!

Вот как фиксирует в своем дневнике этот процесс Н. М. Дружинин:

> «*29 июня 1920 г.* Розенталь (начальник отдела в Военагитпропе) сделал мне выгодное предложение читать лекции за паек на военно-хозяйственных курсах.
>
> *13 июля 1920 г.* Черемухина вступает в число лекторов военкомата. В. И. Сазонова ищет через меня работы в Военполитпросвете. Всех гонит надежда на хороший паек. Вчера было общее собрание сотрудников, оставленных при МГУ для подготовки к профессорскому званию. Я председательствовал. Обсуждали вопрос о пайке!
>
> *3 августа 1920 г.* Я в „Филимонках“, имении военкомата в 20 км от Москвы, близ Никольского-Хованского. В большой столовой нас встречает чаепитие. По дороге лакомился сладкими яблоками. Меня ведут в номер, ставят самовар, дают молоко.
>
> *8 августа 1920 г.* Вчера я уничтожил немало яблок — печеных и сырых. Вообще, яблок и огурцов мы поедаем немало.
>
> *9 августа 1920 г.* Известие о засухе. Эта засуха будет роковой для нашей страны. Страшный неурожай хлебов.
>
> *25 августа 1920 г.* Сокращение пайка и ожидание голодной зимы.
>
> *13 сентября 1920 г.* Неурожай ужасный, и последствие его уже чувствуется.
>
> 20 сентября 1920 г. Как всегда, Е. П. угостила меня разнообразным и вкусным обедом. *(Автор дневника обедает в семейной „домашней“ столовой — В. П.)*».

В начале 1921 г. Дружинин переезжает на пару месяцев в Кострому и снимает там комнату в семье, то есть квартиру с полным пансионом.

«*20 февраля 1921 г.* Я чувствую в квартире Вожинского спокойно и уютно, защищенным от бедствий нашего времени. Питали меня более чем достаточно „по-буржуйски“. А кругом — тихая провинциальная жизнь на фоне красивой костромской зимней природы. Зато Москва встретила меня угрюмо. Сокращение подвоза (*продовольствия — В. П.*) из-за перерывов в железнодорожном движении».

Однако дело обстояло гораздо масштабнее. На той же неделе было объявлено об окончании социально-экономической политики военного коммунизма, при котором правительство скудно, но абсолютно бесплатно и в гарантированном порядке снабжало даже нетрудовую интеллигенцию продовольственными пайками. Как гром среди ясного неба прозвучало неожиданно для Дружинина одно из первых нововведений эпохи НЭПа: отмена пайков всем служащим.

«Небывалый ранее недостаток во всем необходимом. Цены страшно взвинтились», — панически записывает Дружинин в своем дневнике.

В результате полной дезорганизации денежной системы в стране, раздираемой несколькими фронтами Гражданской войны и иностранной интервенцией, советское правительство, чтобы предотвратить гигантскую инфляцию и учитывая недоверие населения к бумажным деньгам, порожденное еще пресловутыми «керенками», ввело с марта 1921 г. строгие нормы прямого обмена сельскохозяйственных продуктов на готовые промышленные товары:

1 пуд пшеницы
= 2 аршинам ситца
= 1 аршину бумазеи
= 3 катушкам ниток
= 30 иголкам
= 20 ложкам (металлическим)
= 6 стеклам к керосиновым лампам-трехлинейкам.

При обмене на пищевые товары:
пуд пшеницы = 10 фунтам соли, то есть 4—4,5 кг.

При обмене на горючее:
пуд пшеничной муки = 8 фунтам керосина, то есть 4,7 литра (на объем) или 3,6 кг (на вес!).

Это давало возможность рабочим, получавшим оплату за свой труд не бумажками, а реальными, производимыми ими товарами, приобретать путем прямого обмена с крестьянами разумный эквивалент своего труда пищевыми товарами. У интеллигенции подобных реальных результатов труда не существовало. И она растерялась.

Не понимая и не сознавая всероссийского масштаба этих исторических перемен, наш историк-преподаватель, будущий академик-историк бежит в Кострому! Надеясь пересидеть там временные трудности и наивно полагая, что это ему удастся!

> «*13 мая 1921 г.* Я снова в Костроме. Бедствия нашего времени не мешают Костроме оставаться укромным городом „доброго старого времени“, которого не сокрушат никакие революционные бури».

Дружинин настолько не разбирался в исторических событиях, что думал «обмануть» ход истории. Но действительность вскоре разбивает его иллюзии.

> «*16 мая 1921 г.* Опять в Москве. После успокаивающих впечатлений Костромы — пыльная духота столицы. В Москве голодно, серо и нудно».

Следует повторное бегство в Кострому.

> «*14 июня 1921 г.* Неделю, как в Костроме. В связи с продовольственными затруднениями в Костроме стало как-то тоскливее».

Читая в художественной или исторической литературе о бедственном положении интеллигенции в Советской России в период Гражданской войны и начала 20-х годов, мы должны иметь в виду одно важное обстоятельство. Дело в том, что бедственное положение, состоящее в нехватке продовольствия, на самом деле было весьма относительным. Суть нехватки, суть, следовательно, «голодной трагедии» заключалась вовсе не в отсутствии продовольствия, а в неумении даже при наличии определенного пищевого материала, пищевых продуктов превратить их в пищу, в еду.

Опубликованные в 90-е годы XX в. многочисленные дневники и разного рода воспоминания о годах Октябрьской революции, о периоде военного коммунизма и начальной стадии НЭПа дают богатый фактический материал, из которого можно сделать вывод, что одной из важнейших причин недостаточного питания

интеллигенции в то время было вовсе не отсутствие продовольствия (пайки получали все, иногда по три-четыре пайка в разных местах), а отсутствие кулинарных навыков и полное неумение себя обслуживать. Да, буржуазная интеллигенция, оставшаяся с момента революции без прислуги, лишилась возможности превращать приобретенные продукты в еду.

Приведу один лишь факт, упомянутый в «Воспоминаниях» К. И. Чуковского.

> «*11 апреля 1922 г.* Вчера зашел к курсисткам на Бассейной, в общежитие. Оказывается, они на Пасху получили по 8 фунтов гороха (каждая), который теперь едят без хлеба — сырой (размоченным в воде). И ничего!»

Молодые женщины, и не какие-нибудь аристократки, а обычные интеллигентские белоручки, не могли даже сварить, то есть вскипятить вместе с водой такой простой продукт, как горох, сделать себе горячую еду — гороховый суп, гороховую кашу, гороховый кисель — чрезвычайно питательные, сытные и вкусные блюда, а вместо этого жевали сырой горох, лишь бы, не ударяя палец о палец, — сидеть, болтать, курить и проклинать большевиков, которые бесплатно снабдили их каждую 3 кг 270 г гороха, а вместе (на четверых) — 13 килограммами, то есть около пуда гороха, что составляло почти полугодовую норму — как по калорийности, так и по объему — для промышленного рабочего.

А вот другая запись, сделанная за два года до этого, в более тяжелый и голодный период, когда на исходе были уже все пайки, но зато имелся человек, умевший готовить. 1 апреля 1920 г. — день рождения К. И. Чуковского. Он отмечает: «Пьем чай с дивным пирогом: изюм, корица, миндаль и т. д.». Дело в том, что Чуковский читал тогда лекции и за каждую получал какой-нибудь продукт, причем немного, по 100—200 г. Для того чтобы испечь пирог, ему пришлось прочитать лекции в пяти учреждениях, получив в одном — полкило муки, в другом — 100 г дрожжей, в третьем — 200 г изюма и т. д. Его жена реализовала все эти продукты, получился «дивный пирог», во время, которое считалось абсолютно голодным. Значит, умение готовить, обладание кулинарными навыками дает возможность правильно и достаточно питаться даже в голодное время, а простое обладание продуктами нередко не спасает, не выручает человека, если он не в состоянии превратить эти продукты в пищу.

Голод 1920 г. Деятельность АРА и других заграничных «благотворителей»

А в это самое время советское правительство, стремясь спасти население пораженных голодом областей, пошло на беспрецедентные чрезвычайные меры: со всех концов в помощь голодающим собирались и стекались средства и продовольствие, направлявшиеся и распределявшиеся государственными организациями в районах бедствия. Но их было явно недостаточно. Капиталистическая Европа, войска которой были отбиты в ходе Гражданской войны, отказывалась продавать Советской России продовольствие, надеясь рукой голода задушить молодую, неокрепшую Советскую власть. Положение усугублялось тем, что и следующий, 1921 г. оказался неурожайным, и, кроме того, не было сил сеять и собирать урожай, так как не было семян и все возможные резервы пищевого сырья в самой России были подчистую съедены.

На призыв А. М. Горького к Западу оказать благотворительную помощь 5—6 миллионам голодающих в России, наконец, в конце июля 1921 г. откликнулась американская правительственная организация — Администрация распределения помощи (АРА), во главе которой стоял в то время Герберт Гувер.

Эта организация осуществляла продовольственную помощь европейским странам, разоренным в годы первой мировой войны, в основном лишь тем, кто активно боролся с революционным движением, в первую очередь Польше и Венгрии. Второй задачей АРА было спасение американских фермеров от кризиса перепроизводства путем скупки у них излишков продовольствия, которое американский внутренний рынок не мог поглотить. Поскольку АРА поддерживала высокие цены на зерно в самих США, правительство, президент и Конгресс выделяли ей для ее закупочных операций часть средств. Остальные средства эта организация собирала с различных частных и общественных благотворительных организаций. Практически АРА действовала как доходная, прибыльная коммерческая организация под патронажем Конгресса и президента США.

Соглашаясь оказать «продовольственную помощь» России, Гувер выставил ряд жестких политических и экономических условий. Но еще до получения и до обсуждения их Политбюро ЦК РКП(б) на своем заседании от 1 августа 1921 г. постановило:

«Предложение Гувера насчет прокормления одного миллиона детей подлежит принятию, даже если не удастся путем переговоров изменить выставленные им предварительные условия. Секретарь ЦК В. Молотов. Протокол № 53-а, 1.8.1921 г.».

А условия были таковы:

1. Немедленно выпустить всех американцев, арестованных в России в связи с их деятельностью по оказанию помощи белым армиям или контрреволюционным организациям внутри России, а также арестованных за военный и экономический шпионаж.

2. Разрешить немедленный выезд в США всем американцам, находящимся на территории Советской России, выдав им визы независимо от рода их деятельности и их связей с контрреволюционными организациями.

3. Допустить в Советскую Россию сотрудников АРА для проведения «обследования положения в стране» с предоставлением им дипломатического иммунитета и не вмешиваться в их работу по распределению помощи голодающим, то есть не контролировать их действия через органы советского правительства.

При этом выдвигались требования на право беспрепятственного передвижения по всей стране, обеспечение транспортом за счет советского правительства и сохранение высоких заработков членам американской администрации за счет средств советского правительства.

4. Обязательное признание советским правительством долгов царского и Временного правительства.

Среди чисто экономических требований АРА главными были:

1. Предоставить в распоряжение АРА 10 млн долларов золотыми слитками. В «обмен» АРА обещала закупить в США на сумму в 20 млн долларов (бумажками!) семена и зерно для продовольственных целей и послать их в районы, охваченные голодом.

2. Советское правительство должно взять на себя все расходы по перевозке продовольствия из портов внутри России, предоставить американцам бесплатные склады, квартиры для персонала, вагоны, помещения для организации столовых, весь необходимый вспомогательный персонал, право набора которого, однако, оставить на усмотрение самих американцев.

3. Выполнять все типографские работы, связанные с печатанием объявлений, американских правил и памяток, талонов и т. д.

Поскольку советское правительство заранее приняло все

условия, американцы стали ужесточать их еще более, заявив, например, что опоздание советского правительства с передачей им золота даже на два-три дня принудит их отказаться от своего намерения помогать бороться с голодом в России. Все, что они сделают, — это закупят семена на советские средства.

В связи с этим М. М. Литвинов (в то время зам. наркома иностранных дел) телеграфировал наркому иностранных дел Г. В. Чичерину 13 августа 1921 г., что «наша первоначальная» уступчивость и предупредительность поощряют американцев к «нахальничанью» и что они заявили, что АРА не согласится на контроль со стороны советских органов при распределении продовольствия даже и на 10 млн долларов!

Стремясь как можно скорее получить продовольствие для голодающих, советское правительство немедленно назначило А. В. Эйдука своим официальным представителем при АРА для быстрого и оперативного решения всех возникающих практических вопросов и перевело в Лондон золото, согласовав срок его уплаты на 26 декабря 1921 г.

Однако А. В. Эйдук, столкнувшийся на практике с деятелями АРА, понял, что ее руководящий персонал в 100 человек — это исключительно военные в чине от лейтенанта до полковника, разведчики или сотрудники американской тайной полиции, абсолютно не заинтересованные в оказании помощи голодающим и, кроме того, стремящиеся нажиться чисто материально на трудностях Советской России. 21 декабря в секретном письме в ЦК РКП(б) и в Совнарком он писал:

> «Весьма рискованно предоставлять в распоряжение АРА такую громадную сумму, как 10 миллионов долларов золота на закупку хлеба для голодающих... Если мы в состоянии на помощь голодающим затратить 10 млн золота, то если на эту сумму тов. Красин закупит хлеба самостоятельно и таковой поступит в распоряжение ЦК ПОМГОЛа и будет распределен голодающим по плану и под исключительным контролем советского аппарата, я полагаю, мы достигнем не меньшего результата, чем если эти 10 млн будут отданы в распоряжение американцев. Американский аппарат привлечет в пределы РСФСР, помимо уже находящихся здесь 100 американцев, тысячи чужих людей, которые, в свою очередь, вокруг себя сорганизуют кучу белогвардейцев, и таким образом громадная часть этих средств пойдет на содержание и организацию враждебных нам элементов.

> Я уверен, что при проведении в жизнь предлагаемой АРА комбинации американский кредит обойдется нам слишком дорого. Мы даем американцам слишком много свободы, исключая всякий контроль за их действиями».

Однако положение голодающих, особенно в Поволжье, было столь тяжелым, что медлить с помощью было нельзя, и, несмотря на это письмо, на заседании Политбюро 22 декабря 1921 г. (протокол № 86) было единогласно решено:

> «Предложение Америки принимаем. Просим установить ближайшие сроки доставки хлеба ввиду все более обостряющегося положения с голодом. Сталин, Каменев, Троцкий, Зиновьев, Молотов, Калинин, Томский».

Чем же объяснялась такая уступчивая и мягкая позиция Политбюро? Почему были оставлены без внимания аргументы А. В. Эйдука?

Дело в том, что Эйдук по наивности думал, что в «свободной Америке» можно будет свободно закупить продовольствие непосредственно самим представителям Советской России. Политбюро же знало, что достаточно запрета Конгресса — и большевикам не продадут и килограмма муки ни за какое золото. Кроме того, ни один судовладелец не даст кораблей для перевозки уже закупленного продовольствия. Вот почему приходилось передавать средства Гуверу и давать ему возможность наживаться.

На попечении советского правительства было почти 5 миллионов голодающих, из них почти 2 миллиона детей. И в таком положении приходилось идти на уступки наглым янки, ибо жизнь советских людей, трудящихся была важнее.

Действительно, АРА развернула в России свой аппарат: 200 ответственных сотрудников-американцев, все офицеры в чине до полковника включительно (капитаны, майоры), и к ним — нанятые американцами за советские деньги 80 000 русских, в основном представителей буржуазии и буржуазной интеллигенции, которым предоставлялись таким образом и работа, и средства, и даровое питание. Этот русский персонал осуществлял распределение американского продовольствия в 15 700 столовых и распределительных пунктах, кормя около 3 250 000 детей и 5 300 000 взрослых, всего — 8 550 000 человек. (По данным отчетного доклада Г. Гувера президенту США У. Гардингу.) По советским данным, АРА выдавала 2 755 000 детских пайков и 5 000 000 взрослых, или, иными словами,

обеспечивала питанием 7,75 млн человек.

Разница в американских и советских цифрах объясняется тем, что советская статистика учитывала, какое количество зарегистрированных нуждающихся трудящихся получало реальную американскую помощь. Американские же цифры отражали общее число пайков, выданных АРА в России, независимо от того, кому эти пайки выдавались. Таким образом, АРА фактически «подкармливала» в Советской России 750 000 человек и «недокармливала» такое же число голодающих. Каких категорий людей касалось это «недокармливание», видно из отчета Комиссии Наркомздрава под председательством Н. А. Семашко.

Во-первых, американцы не согласовывали расходы на медикаменты с планами и списками Наркомздрава, распределяя часть медпомощи по своим каналам и своим клиентам, которые затем спекулировали этими медикаментами, продавая их на черном рынке.

Во-вторых, ограничивали помощь рабоче-крестьянским студентам, выделяя средства лишь на 11 000 человек, что Наркомздрав считал явно недостаточным, ибо у него на учете состояло большее число голодающих, в том числе студентов, больных туберкулезом.

В-третьих, АРА категорически отказывалась от принятия на себя хотя бы части расходов на содержание своего аппарата, одновременно внедряя туда своих людей.

В-четвертых, АРА тенденциозно, целенаправленно вела политику подкупа высших, обеспеченных категорий интеллигенции, распределяя значительное количество пайков среди преподавателей высшей школы и учителей средних школ второй ступени, причем преимущественно только городских школ, и настойчиво отказывала советским органам в просьбе предоставить помощь учителям школ первой ступени, особенно начальной школы в деревне.

В результате такой «политики» АРА русская деревня лишилась в начале 20-х годов преподавательского состава, и деревенская беднота, подрастающее поколение сельского населения практически осталось без элементарного образования, так как в голодные 20-е годы сеть сельских школ, и без того довольно редкая в России, была совершенно подорвана и разрушена.

Одной из причин, по которой американцы всячески стремились саботировать и ослабить помощь голодающим в Советской России, были ссылки на то, что советское правительство преследует религию и духовенство. Дело в том,

что, пытаясь мобилизовать все средства на борьбу с голодом, Советское правительство начало сбор средств в стране для оплаты закупок продовольствия за границей и, в первую очередь, сбор драгоценностей и благородных металлов, которые американцы принимали в качестве единственных средств оплаты! Поскольку церковь обладала огромными запасами культовой серебряной посуды, а также золотыми и серебряными окладами икон, советское правительство обратилось к патриархии с предложением добровольно сдать их в пользу голодающих, хотя бы частично. В ряде случаев, когда духовенство какой-нибудь местности отказывалось от участия в добровольном пожертвовании, это служило причиной конфискации такого имущества изголодавшейся толпой. Но эксцессы подобного рода были крайне редки. Как правило, советские власти призывали церковь к лояльному сотрудничеству перед лицом всенародного голода. О чем были даны указания на места.

В специальном закрытом постановлении Политбюро ЦК РКП (б) от 13 марта 1922 г. подчеркивалось, что изъятые церковные ценности должны строго регистрироваться и правильно оцениваться, а представители духовенства любых конфессий, сдавшие церковные ценности, должны в обязательном порядке включаться в органы ПОМГОЛа для участия в контроле за распределением продовольствия голодающему населению соответствующих епархий[16].

Таким образом, церковь вовсе не отлучалась от участия в общественных мероприятиях, и слухи о преследовании духовенства и о разграблении церквей большевиками раздувались за границей с целью оправдать отказ Запада от помощи голодающим в России, а вовсе не отражали действительную ситуацию.

Американская администрация АРА действовала в общей сложности на территории 16 регионов в РСФСР, на Украине и в Армении. Кроме того, в организации помощи голодающим участвовали благотворительные иностранные религиозные организации ряда европейских стран (Англии, Швеции, Норвегии, Дании, Бельгии, Швейцарии, Австрии): баптисты, мормоны, адвентисты 7-го дня, квакеры и др., — которые объединялись и координировались Нансеновской организацией помощи голодающим.

14 июня 1923 г. Сталин подписал постановление Политбюро ЦК РКП(б), протокол № 12, о прекращении деятельности АРА, взяв на счет правительства СССР все претензии (денежные, материальные), которые могли бы быть предъявлены АРА на территории СССР.

Советское правительство через посредство ЦК ПОМГОЛа брало на себя с 1923 г. полное обеспечение 9 миллионов бывших голодающих, поставив на первое место нужды детей, инвалидов и беспризорных подростков и дополнив меры по распределению пайков и организации дешевых столовых мерами борьбы с безработицей.

Жизнь входила уже с конца 1922 г. в нормальное русло. АРА же, фактически свернувшая свою работу в середине 1922 г., пыталась, тем не менее, задержаться в России надолго и «протянула» еще один год, оттягивая переговоры о своей ликвидации. В то же время Г. Гувер в своем докладе президенту США У. Гардингу от 10 июля 1922 г. официально подвел итоги деятельности АРА. Этот доклад, ставший известным лишь в 1993 г.[17], полностью раскрывал те финансовые секреты администрации АРА, о которых догадывался еще А. В. Эйдук.

К концу 1921 г. на счетах АРА было сконцентрировано в виде валюты и продовольствия натурой 17 500 000 долларов.

В 1921 г. Конгресс США ассигновал АРА 20 млн долларов, или фактически после уплаты налогов и отчислений — 19 300 000 долларов. Из этой суммы, или на эту сумму, АРА и должна была, согласно ее обещанию и договоренности с РСФСР, закупать зерно в США для голодающих в России. Вместе с тем АРА уже 30 декабря 1921 г. получила в слитках советское золото, формально на 10 млн долларов, но его расчет по курсу дал 11 433 000 долларов, то есть даже на одной финансовой операции обмена в банках США слитков на бумажные доллары АРА получила чистой прибыли почти 1,5 млн долларов!

Кроме того, объявив в Америке, что она намерена оказывать помощь голодающей России и будет координировать усилия в этом направлении всех благотворительных организаций, АРА получила от разных частных лиц и обществ следующие суммы:

Еврейский комитет — 2 325 000 долларов (деньгами и продовольствием).

Американский Красный Крест — медикаменты и медицинские материалы (перевязочные средства, инструментарий и медицинское оборудование) на сумму 3 600 000 долларов.

Конгресс США передал из остатков медицинского снабжения армии США лекарственные препараты и медоборудование (грелки, спальные мешки, гипс, клеенка и т. п.) на 4 000 000 долларов.

Частный Фонд Лауры Стельман — 50 000 долларов (деньгами).

Национальный Лютеранский совет — 300 000 долларов (деньгами).

Комитет меннонитов — 200 000 долларов (деньгами).

Федеральный Совет церквей — 90 000 долларов (деньгами).

Международный Комитет Христианского Союза молодежи — 50 000 долларов.

Волжский Комитет помощи — 200 000 долларов.

Итого, АРА располагала чужими средствами в деньгах:

От советского правительства — 1 143 300 долларов. От иностранных религиозных обществ — 1 340 000 долларов.

От Еврейского (международного) комитета — 2 325 000 долларов.

Всего на приобретение еды и на зарплату персоналу — 15 098 000 долларов.

Кроме того, общая сумма медицинской помощи составила 760 000 долларов. медикаментами.

Отсюда ясно, что более половины так называемых средств на борьбу с голодом, фактически на утоление голода, направлены не были!

Как же на деле распоряжалась АРА 15 миллионами долларов, непосредственно предназначенными ее клиентами для питания голодающих в России? И использовала ли она те 36,8 млн долларов, которые лежали на ее счетах и которые она обещала использовать на борьбу с голодом от своего имени?

В секретном отчете президенту У. Гардингу откровенно говорится буквально следующее: «Из средств Конгресса (19,3 млн долларов) и из пожертвований Администрации распределения помощи (17,5 млн долларов) не было израсходовано ни одного цента» на закупку продовольствия для голодающих в России.

Все деньги оказались не только целехоньки, но и дали хорошие проценты, будучи вложенными в банки. Кроме того, АРА удалось извлечь, помимо процентов, по свидетельству Гувера, еще и другие виды чистой прибыли: «Во-первых, за счет того, что русские власти предоставили нам весь внутренний транспорт, склады, распределение и оборудование за собственный счет», так что на персонал и оргработу АРА не истратила ни копейки!

Во-вторых, АРА нашла такие источники прибыли, как перепродажа приобретенного в США для нужд России продовольствия и отчисления с посылочных операций при переправке посылок в Россию лицами, проживающими в США по частным и общественным адресам. Иными словами, АРА монополизировала продовольственную помощь голодающим в России и наложила дикий процент налога на всех, кто хотел самостоятельно оказывать такую помощь. Гувер хвалился, что «сумма, собранная в результате таких отчислений, превысит расходы администрации».

Уполномоченный советского правительства при еврейских благотворительных организациях в США Шимелиович писал по поводу спекулятивных операций АРА следующее: «АРА взимает за посылки в два раза больше их стоимости. Она зарабатывает за счет русского населения более чем 50% на каждый доллар. Надо прекратить ввоз таких посылок и разъяснить населению, как в Америке, так и в России, невыгодность оказывать помощь через АРА[18]».

Что же касается операций по перепродаже втридорога продовольствия, то АРА, препятствуя прямой закупке продовольствия в США прогрессивными, левыми организациями, в то же время сама перепродавала им продовольствие по ценам выше рыночных, разрешая за это его перевозку в Россию. Так, она буквально принудила «Общество друзей России» закупить у нее зерна на 415 000 долларов, поскольку Общество хотело отправить это зерно по своим адресам, минуя распределительные пункты АРА. Коммунистическим же комитетам в США вообще в праве закупки и посылки продовольствия было отказано, и они вынуждены были передать собранные ими 500 000 долларов непосредственно в руки советской власти, которая, в свою очередь, вынуждена была закупать на эти деньги продукты через... АРА, так что в результате не только ушло дорогое в данной ситуации время, но и фактически эти средства «рассосались» внутри аровской администрации.

Так АРА фактически препятствовала и саботировала помощь голодающим в России и в то же время старалась предстать перед всем миром в качестве единственной международной организации, которая «помогала» и даже «спасала» Россию. Особенно настойчиво эта мысль внедрялась среди тех, кто получал из рук представителей АРА продовольствие в России и, естественно, не знал о всех финансовых и политических махинациях.

Одним из таких «добровольных» поклонников АРА стал в начале 1923 г. К. И. Чуковский. Будучи одним из представителей русской творческой интеллигенции, который бегло говорил по-английски, он, естественно, быстро познакомился с аровскими «джентльменами» и был очарован «милыми людьми из АРА», с которыми он мог беседовать об американской литературе, получать от них столь нужные ему для работы книги американских поэтов и писателей, а также всегда хорошо обедать во время таких встреч.

Особенно умиляло Чуковского, по его словам, в АРА то, что эти люди организовали, как он думал, вполне бескорыстную помощь русским профессорам, студентам, писателям,

художникам и вообще «образованным людям», и то, что они решили спасти русскую интеллигенцию, как они сами говорили. Например, аровцы поручили Чуковскому подготовить список тех русских представителей культуры, кому бы следовало раздавать пайки.

«Я наметил, — пишет Чуковский, — Гарину-Михайловскую, жену Ходасевича, художника-иллюстратора Замирайло, Бруснянину, Милошевского, хотя больше всех нуждается моя жена».

Втянувшись в эту «общественную работу» как добровольный помощник АРА, Чуковский хлопотал о различных писателях, как правило, мелких, неизвестных, которые, по его мнению, очень нуждались. Добыл Чуковский также пайки для М. Зощенко и П. Быкова, чем очень гордился. Он искренне полагал, что АРА совершает великое дело спасения русской культуры, о чем всем восторженно сообщал. Каково же было его изумление, когда один из технических работников АРА, негр Мак-Кей, открыл ему глаза на истинные задачи АРА в России.

«Мак-Кей очень ругательно отзывался об АРА, — пишет Чуковский. — Я защищал, и мы поругались». Зная лишь о частичке конкретной деятельности АРА, будучи свидетелем бесплатной раздачи пайков, Чуковскому трудно было поверить в какую-то иную, закулисную деятельность этой организации, тем более — политическую.

Однако простой народ, абсолютно ничего не знавший о деятельности АРА, тем не менее интуитивно относился довольно иронично, если не сказать — насмешливо, к «помогавшим» бедной России американцам. В уличных балаганчиках в городах, где работали аровцы, распевались, например, такие частушки:

Говорятъ, в Америке
Ни во что не верують,
Молоко они не доють,
А в жестянках делають!

Русский народ, до первой мировой войны никогда не видавший консервов и привыкший только к разливным жидкостям в продаже, которые мерялись всегда «кружками»[19], был буквально шокирован американской «сгущенкой», которую аровцы разводили холодной водой (реже — кипятком) для раздачи в своих столовых. И хотя эта пища была бесплатной, она и внешне, и по вкусу была настолько непохожа на привычную русскую еду, что вызывала скорее недоверие и насмешку, чем чувства почтительности и благодарности, на которые

рассчитывали американцы.

Представители интеллигенции, получавшие по спискам индивидуальные посылки, где все продукты находились в запечатанной упаковке, выражали неподдельную признательность за эти «подарки» в самой почтительной и порой чересчур подобострастной форме. И в том, что именно буржуазной интеллигенции доставалась лучшая и наиболее полноценная в пищевом отношении часть аровского снабжения, как раз и заключалась американская политика в России, о чем и не подозревали политически наивные люди вроде К. И. Чуковского.

Но в целом объем этой «полноценной продовольственной помощи» был ничтожен. Даже в Петрограде, в центре российской культуры, аровскую помощь получали от силы пять — шесть десятков человек. А по всей России число индивидуальных получателей американских пайков едва ли превышало три сотни.

Главная тяжесть борьбы с голодом, разумеется, легла на плечи советского правительства, но иностранные организации, и прежде всего АРА, пользуясь средствами большевиков, в то же время всячески клеветали на советские власти и дискредитировали их, выставляя себя в качестве «спасителей русского народа».

Двурушническую роль американской помощи и механизм, при помощи которого АРА добивалась своего «объективного» доминирования в международной кампании помощи России, видели все прогрессивные люди того времени, имевшие доступ в высшие дипломатические сферы тогдашнего капиталистического мира. Одним из таких людей был знаменитый полярный путешественник и норвежский дипломат — Фритьоф Нансен.

Деятельность Фритьофа Нансена по спасению населения России от голода

Фритьоф Нансен раньше других увидел опасность наступления массового голода в России, поскольку понимал уже в 1917—1918 гг., еще до начала Гражданской войны, что исход из русской деревни 17 миллионов крестьян и вместе с ними 2,5 миллионов лошадей в течение четырех лет мировой войны неизбежно приведет к тому, что русское сельское хозяйство не только будет лишено почти двух десятков миллионов рабочих рук, но и полностью оскудеет его тягловая сила, невозможно будет вести пахоту, сев, боронование, жатву и даже перевозку урожая (в случае его получения!), земля будет четыре года, а то и все пять лет совершенно лишена удобрений, и урожайность на ней неизбежно упадет, при этом часть земель вообще придет в запустение.

Вполне понятно, что Гражданская война лишь усугубила эти проблемы, но не она породила их: наоборот, часть крестьянства, вернувшегося в деревню после советских декретов о мире и о земле, смогла все же в районах, не охваченных Гражданской войной, наладить, восстановить отчасти сельскохозяйственное производство.

В районах, где Гражданская война велась наиболее активно, — в Поволжье, на Украине и на юге России — в 1920—1921 гг. разразился голод, усугубленный двумя годами жесточайшей засухи в этих местах. Население этих неурожайных районов составляло 42 млн человек, из них детей было 18 млн. Общее число голодающих составляло 24 млн человек, из них 16 млн были моложе 16-летнего возраста.

Нужна была не только немедленная крупномасштабная помощь. Нансен уже в 1919 г. предвидел, что Россию постигнет ужасающий голод, и уговорил норвежское правительство послать несколько сот тонн вяленой рыбы в одну из самых голодающих губерний. Но это была, конечно, капля в море. В 1921 г. Международный Красный Крест предложил Нансену возглавить организацию общеевропейской помощи в России, ибо Нансен был не только единственным человеком, который обладал для этого необходимым международным авторитетом, но и чуть ли не единственным буржуазным деятелем, которому в Советской России верили.

Когда конференция 13 европейских государств и 48 национальных обществ Красного Креста на заседании в Женеве 12

августа 1921 г. избрала Нансена верховным комиссаром организации помощи голодающим в России, то советское правительство немедленно пригласило Нансена в Москву и подписало с ним соглашение об организации помощи голодающим. Согласно этому договору, Нансен признавался посредником между советским правительством и европейским консорциумом и ему поручалось приобрести кредит в 5 млн фунтов стерлингов на немедленную закупку продовольствия и 5 млн фунтов стерлингов для восстановления пострадавших районов (в том числе на закупку семян для следующего сева и приобретения сельхозмашин). Советское правительство немедленно предоставило в распоряжение Нансена свою долю — половину средств на немедленную закупку продовольствия. Западные же державы отказались выполнять условия соглашения.

Это крайне возмутило Нансена — ведь он подписал договор с советским государством под свою ответственность. А теперь буржуазные государства срывали все дело. При этом предлогом для отказа служило то, что советское правительство якобы будет злоупотреблять полученными средствами и что якобы нет никакой гарантии того, что продовольствие попадет в руки голодающих.

> «Больше года я сотрудничал с советским правительством, — заявил в ответ на этот отказ Нансен, — и могу сказать, что Советы соблюдали все условия договора со мной и моей организацией.
>
> Могу привести пример из своего опыта контроля за продовольствием и другими товарами. Наша комиссия посылала одежду, обувь, белье и т. п., то есть такие предметы, на продаже которых в России можно было бы нажить целое состояние, поскольку там их не было вовсе. И, однако, ни одна вещь у большевиков не пропала!»

Касаясь инсинуаций насчет того, что помощь вообще может не дойти по назначению, Нансен в заключение сказал в сердцах: «Вас это не касается, господа! За это отвечаю я!».

Но все его усилия переубедить капиталистические правительства были тщетны. Европейские правительства заявили, что они не предоставят большевикам помощи, даже под поручительство Нансена!

Тогда Нансен, как представитель Норвегии в Лиге Наций, выступил на пленарном заседании Лиги 30 сентября 1921 г.

> «В настоящее время 30 миллионов человек находятся под угрозой голодной смерти в России. Если

помощь не будет оказана в ближайшие два месяца, то судьба их будет решена. Мы просим не такую уж большую сумму, всего 5 миллионов фунтов стерлингов. Но правительства стран Европы отказались дать нам заем. Они хотят взвалить всю ответственность на плечи частной благотворительности. Но частная благотворительность серьезно топится и травмируется той клеветой и сплетнями, которые подняты вокруг нашего дела.

В ход пущены бесчисленные лживые измышления. Достаточно привести в пример одну историю, подхваченную газетами, про первый поезд, посланный в Россию с подарками, который якобы был разграблен... Красной Армией! Это была ложь, и тем не менее этот вымысел повторяется снова и снова в европейской прессе. Меня самого обвинили в том, будто бы я снарядил экспедицию в Сибирь и завез туда вместо продовольствия оружие для большевистской революции. Это ложь, но я сам читал ее в газетах.

Я знаю, какие соображения являются подоплекой всей этой кампании, а именно, что организованная мною помощь укрепит советское правительство. Я предлагаю оказывать помощь, не внося в это дело никакой политики. Торопитесь, потом будет поздно раскаиваться!..»

Жуткая тишина воцарилась в зале после речи Нансена.

Обсуждение вопроса о голоде в России было перенесено на 6 октября в Брюссель, где Нансену было решительно отказано, так как делегаты Лиги Наций поставили условие, что Советы должны признать долги царского правительства и только после этого с ними можно будет разговаривать.

Впоследствии Нансен заявил в Лиге Наций, что Брюссельская конференция стоила жизни двум миллионам человек!

Оставалось надеяться на частную благотворительность, и Нансен привел в действие все рычаги своего личного влияния, а также вложил и свои собственные средства после получения Нобелевской премии. Неудивительно, что Нансен, которого называли в России не иначе как «великим другом голодающих рабочих и крестьян», пользовался огромной любовью и уважением десятков миллионов людей, которые считали, что обязаны своей жизнью ему лично.

Когда дочь Нансена, Лив, спросила много лет спустя одного из ближайших сотрудников Нансена датчанина д-ра Хермода

Ланнунга, почему к другим организациям помощи, например к АРА, русские относились не с такой любовью, как к нансеновской миссии, тот объяснил это так: «Дело в том, что русские несколько стыдятся необходимости принимать помощь, особенно от американцев. Вполне понятно, что советской власти неприятно уже одно то обстоятельство, что нужда заставляет прибегать к помощи».

Однако в отношении нансеновской помощи никакой неловкости никто не испытывал. И люди, получавшие помощь, и советское правительство, то есть официальные инстанции, одинаково ощущали дружественность и искренность не только Нансена как руководителя помощи голодающим, но и всего его персонала, как правило, подобранного им лично. Вот почему, когда нансеновская миссия закончила свою работу, Фритьофу Нансену был торжественно вручен благодарственный адрес Совнаркома, проникнутый сердечностью, редко сопровождающей подобные официальные документы:

> «Организация, созданная доктором Нансеном, — говорилось в нем, — спасла несметные массы от верной гибели и облегчила муки голода для населения многих районов, пострадавших от неурожая.
>
> Щедрая помощь, оказанная д-ром Нансеном голодающим Советских республик, никогда не изгладится из памяти всего населения Советского Союза. В настоящий момент, когда помощь эта заканчивается, ибо миновал кризис, вызвавший голод, Совет народных комиссаров считает своим долгом официально выразить свою глубокую признательность д-ру Нансену, его помощникам и всем членам его организации».
>
> Москва, Кремль, 10 июля 1923 г.

Конечно, атмосфера, в которой осуществлялась нансеновская помощь, тот психологический климат, который создавали сотрудники нансеновской миссии в России, вызывали большую признательность людей, чем, скажем, более сухой, а подчас просто официально-казарменный способ общения с голодающими, который был усвоен американской АРА, руководимой майорами и полковниками.

Однако было, как думается, и еще одно существенное и крайне важное именно для голодных людей отличие нансеновской продовольственной помощи от американской. И отличие это было, так сказать, именно кулинарное. Ассортимент нансеновской продуктовой помощи не совпадал с американской. Посмотрим, в чем же заключались эти различия, и нам станет во

многом понятнее, почему даже голодному человеку в конечном счете, оказывается, далеко не безразлично, какие продукты будут предоставлены ему в критические, тяжелейшие моменты его жизни, когда, казалось бы, речь идет о том, чтобы спастись от смерти, получив любую еду.

До сих пор мы говорили о формально-количественной стороне помощи голодающим: о численности голодающих детей и взрослых, о суммах, затраченных советским правительством и заграничными благотворительными организациями на приобретение продовольствия, о районах бедствия и о количестве развернутых бесплатных столовых и распределительных пунктов, словом, о том, о чем всегда говорят и пишут в связи с проблемой спасения людей от голода, поскольку такая статистика указывает и на размеры катастрофы, и на масштабы оказываемой помощи. Вопрос о том, чем кормили, обычно не ставится. Важно, что успели вовремя накормить, пока люди не умерли. Однако в кулинарной истории XX в. обязательно надо поставить и этот нетрадиционный, но крайне важный для нашей темы вопрос.

Итак, начнем с АРА, поскольку имеются официальные данные о том, какие продукты закупала для отправки в Россию эта организация.

В докладе президента Гардингу Гувер перечисляет следующие товары:

— Зерно — 248 418 т
— Пшеница — 41 120 т
— Рожь — 21 074 т
— Крупа — 92 841 т
— Консервированное молоко — 21 596 т

Все они были закуплены не у фермеров, а со складов военного ведомства, которое не использовало свои запасы 1910—1913 гг. в ходе первой мировой войны. Это были залежалые, затхлые, частично попорченные жучками и червячками продукты, которые, как считали янки, вполне сойдут умирающим с голоду.

Вместе с тем благотворительные организации, работавшие с главной администрацией АРА, закупали в той же Америке более свежие и разнообразные продукты:

— Пшеница — 111 686 т
— Мука — 101 955 т
— Крупа — 29 559 т
— Горох, бобы — 9 295 т
— Рис — 15 763 т
— Консервированное молоко — 33 515 т
— Сахар — 15 464 т
— Жиры — 9 277 т

— Какао — 3 395 т

В этих списках есть небольшие неясности: это такие слишком «общие» обозначения, как мука, зерно, крупа, особенно бросающиеся в глаза на фоне конкретных видов зерна — пшеницы, ржи, гороха, риса. Однако ничего загадочного в этом нет — стоит взять лишь английский подлинник. «Зерно» — это «corn», то есть кукуруза, а «мука» — «кукурузная мука», из которой приготовляют обычно мамалыгу или поленту. Что же касается «крупы», то под ней подразумевается манная крупа.

Таким образом, ассортимент поступавших для голодающих продуктов сводился к следующему: кукуруза (в зернах и початках), кукурузная мука (полента), пшеница, рожь, манная крупа, рис — или, иными словами, различные виды хлебных злаков, причем львиная доля их приходилась на совершенно неизвестную и непривычную в России кукурузу. Благотворительные (религиозные) организации прибавляли к этой доле зерновых столь важный и питательный компонент, как бобовые (горох, бобы, чечевица), но так мало, что практически они были незаметны и предназначались, видимо, самым ослабленным детям. В расчете на детей ввозилась и манная крупа — единственная из круп, которую можно было использовать для быстрого приготовления каш. Также для детей и больных были предназначены скромные объемы риса. Основное же количества зерна, состоявшее из кукурузы и пшеницы, было предназначено для производства (выпечки) хлеба.

Таким образом, ассортимент продуктов ограничивался хлебом и отчасти кашами, причем более благоприятная структура продуктов была предоставлена благотворительными частными организациями, в то время как собственно АРА поставляла упрощенный и более грубый ассортимент.

Из не хлебных фактически был представлен только один продукт — консервированное молоко, предназначавшееся исключительно детям дошкольного возраста. Лишь некоторые благотворительные организации пошли на то, чтобы закупить мизерное количество сахара и совершенно ничтожное на фоне числа голодающих — жиров (чуть более 9 тыс. тонн на 9 млн голодающих!).

Именно эта структура продуктов, исходившая из наличия материальных (денежных) средств, а не из кулинарной логики, и даже игнорировавшая кулинарные задачи, привела в конце концов к формированию в 20-х годах некоторых «кулинарных уродливостей», которые оставили глубокий след в советской кулинарии и дожили в ее «народных» недрах до конца XX в. К их числу принадлежат:

1. Ставшие традиционными в советских столовых, усвоенные от аровских «кашеваров» «заграничные» приемы варки круп, ранее в России, особенно в российской деревне, неизвестные и по своему кулинарному «духу» вообще «антирусские», то есть жиденькие кашки-размазни, превращающие разваренный в большом количестве воды зерновой субстрат в невкусный, непитательный и даже противный жидкий клейстер, портивший рисовую и манную крупу.

2. Внесение в жидкие кашицы мизерного количества сахара, использование которого в «чистом виде» избегалось в аровских столовых для упрощения учета и деления этого «редкого» пищевого материала.

Таким образом, аровская, американская продовольственная помощь в кулинарно-гастрономическом отношении, то есть по составу и характеру пищевых продуктов, была односторонне мучной, сознательно обедненной, ставившей примитивно-количественные, формальные задачи снабжения определенного численного состава населения равноделимыми однообразными продуктами.

Нансеновская же помощь принципиально отличалась от американской именно в кулинарном отношении. Ее основной целью было спасение от голода женщин и детей, то есть воспроизводящего контингента и будущего нации. Поэтому Нансен уделял большое внимание включению в состав продовольственной помощи продуктов, содержащих белки и жиры. Он уговорил норвежское правительство послать в Россию значительную партию сушеной рыбы («клиппфиск»), систематически включал рыбий жир в продовольственные посылки, предназначенные для детей, а также организовал отправку составленных по особым спискам так называемых нансеновских индивидуальных продовольственных посылок, содержавших особо питательные продукты, в частности животные жиры и витамины.

Сотрудница одного из пунктов нансеновской помощи шведка Лена Тидеман так описывает реакцию людей, получавших нансеновские посылки, о которых они были уже хорошо наслышаны: «Люди приходили усталые и бледные, с изголодавшимися скорбными лицами и в таких одеяниях, что и пером не опишешь. „А жиры тут есть?“ — осведомлялись они, принимая посылочные ящики, и, получив утвердительный ответ, расцветали улыбками, а иные — крестились!».

Также дифференцированно подходили к кулинарному составу продовольственной помощи и квакеры, которые активно помогали голодающим России задолго до АРА и Нансена.

Квакеры оборудовали 900 пунктов распределения пищи в 280 деревнях.

В отличие от квакеров, шведы предпочитали распределять питание в готовом виде, через специально организованные столовые: они перенесли в Россию свой опыт помощи безработным и беднякам в конце XIX — начале XX в., который был целиком заимствован из Германии. Однако массовые столовские кормежки с их неизбежными очередями, ожиданием освободившегося места и необходимостью есть свою скудную порцию среди большого скопления людей в довольно быстром темпе, диктуемом обстоятельствами, были менее эффективны, чем нансеновские пункты распределения индивидуальных посылок, пайков, пакетов с продовольствием, распоряжаться которыми голодающие могли целиком по своему усмотрению, в семье и, главное, без посторонних глаз.

Таким образом, было практически доказано, что даже для голодающего человека было далеко не безразлично, в каких условиях он получал и ел свою пищу. Максимальный положительный эффект достигался при индивидуальном, а не прилюдном употреблении пищи!

Глава 7. Еда и организация частного и общественного кулинарного производства в годы НЭПа. 1922—1926

НЭП как исторический период в истории советского государства промелькнул, как краткий кинокадр, оставив четкую память о своем названии, хронологических рамках существования и весьма смутные воспоминания о событиях того времени. И если о сути происходящих в нэповское время процессов мы имеем какие-то представления, то о том, что происходило тогда на кулинарном фронте, наши сведения весьма сбивчивы и туманны.

Мы знаем о нэповской жизни лишь то, что буржуазия питалась лучше, а рабочие, наоборот, хуже. Более того, из произведений лучшего советского поэта нам даже известно, что конкретно ели в то время буржуи: они жевали рябчиков с ананасами и ожидали своей скорой кончины. К сожалению, поэт не уточнил, что же ела в это время количественно преобладающая противоположная сторона.

Вообще, советская литература 20-х годов упорно молчит о кулинарной обстановке этого неординарного времени. И это понятно. Ведь НЭП описывали в основном писатели-юмористы — завзятые хохмачи, пересмешники, сплошь «несерьезные» люди: Даниил Хармс, Михаил Зощенко, Пантелеймон Романов, Илья Ильф и Евгений Петров. Их занимало описание комичных нэповских типов и ситуаций, а отнюдь не фиксация блюд нэповской кухни. Жаль, конечно, что эти наблюдательные очевидцы эпохи не могут оказать нам никакой помощи.

Нет у нас и обстоятельных нэповских дневников, ибо дневники, как известно, ведутся нормальными людьми в героические эпохи — эпохи войн и революций. А НЭП слыл эпохой неустойчивой, зыбкой и комической.

Специальная кулинарная литература в этот период была, как ни странно, скудна. Люди делали деньги, вершили дела и делишки, а не занимались пустопорожним писанием. Это была эпоха мелкого, суетливого дела (для нэпманов, естественно), а не эпоха обстоятельного слова. Кроме того, никто не хотел рассказывать конкуренту, как лучше вести дело, делиться с ним советами и информацией, в данном случае — кулинарными секретами. Наоборот — такие данные придерживали, не выпускали из рук. Вот почему в нэповский период кулинарную

литературу практически не издавали[20]. Так что письменных, а тем более прямых документальных источников о кулинарном развитии России в период НЭПа у нас нет или почти нет.

Между тем НЭП вполне заслуживает изучения именно с точки зрения своей кулинарной истории, ибо как раз в 20-е годы были заложены основы будущей советской домашней и казенной кухни, породившие позднее целые традиции в системе общественного питания. Вот почему попытка нарисовать хотя бы приблизительную картину того, как «жила и боролась» нэповская кулинария, — отнюдь не лишняя для общего понимания того, как формировалась советская кухня, просуществовавшая затем почти 70 лет.

Основы НЭПа были заложены в 1921 г., который стал поворотным моментом во всей экономической жизни советского государства. НЭП дал стимул для развития частного производства, прежде всего — сельскохозяйственного, установил правильные, прочные отношения между городом и деревней, сделав деревню естественным поставщиком продовольствия, причем на выгодных для крестьян условиях: они тотчас же получали деньги за проданный товар. В то же время горожане получали без всяких посредников сельскохозяйственные продукты и, учитывая их сезонный характер, были поставлены перед необходимостью либо перерабатывать продукты в промышленных масштабах, либо в короткие сроки приготавливать из них горячую еду и полуфабрикаты. Так в городе возникли различные формы переработки и потребления продовольственного сырья, начиная с маленьких частных пунктов консервирования, соления, квашения, копчения, маринования мяса, рыбы, грибов, овощей и фруктов и кончая частными столовыми разного направления и ассортимента, разной стоимости блюд и их состава. Однако все это произошло не сразу, а постепенно. Кристаллизация частного предпринимательства в сфере кулинарных услуг пережила три этапа, в соответствии с тем, как восстанавливались рыночные отношения.

В период Гражданской войны и военного коммунизма 1918—1920 гг. легальный рынок был совершенно разрушен распределительной системой государства. Правда, он не погиб полностью, так как в самые критические периоды нелегально существовал «черный рынок», что мы видели из дневника Н. М. Дружинина. Но «черный рынок» был жалкой карикатурой на рыночные отношения, ибо он даже порой не знал денежного обращения и на нем царил примитивный обмен натуральными товарами по принципу «буханка хлеба за пару сапог». Подлинным мерилом ценностей были только хлеб и мука. Именно это

обстоятельство как бы «отменяло» всякую кулинарию, ибо все дополнительные пищевые приправы — вроде петрушки, укропа, лука, разных пряностей и специй — должны были исчезнуть в ситуации, когда ценились только хлеб и мука, а мясо и жиры превращались в редкие и дополнительные продукты. Для всех же прочих разносолов просто не оставалось места, они уже не привлекали внимания, на них не было спроса.

В таких условиях кулинарное производство, не говоря уже о кулинарном искусстве, должно было умереть, исчезнуть, испариться.

НЭП резко изменил положение в этой области: он легализовал живой, полнокровный рынок. Это прежде всего выразилось в том, что не покупатель стал искать товар и заискивать перед случайным продавцом, а продавец стал искать покупателя. А раз это произошло, то стали появляться и разносолы, поскольку о них вспоминал продавец, стремившийся всячески расширить ассортимент сбываемых товаров.

Одно из первых, если не самое первое, «рыночное» постановление Моссовета от 12 ноября 1920 г. разрешало торговлю на одиннадцати рынках Москвы и в двух тысячах закрытых частных помещениях на территории города и, кроме того, устанавливало около 600 мест для уличной торговли с небольших лотков, мелкими партиями. Это было только начало.

Восстановление рыночной торговли прошло в три этапа. Вначале возродилась базарная торговля быстро производимым и быстро реализуемым сельскохозяйственным сырьем. Появились зелень, летние овощи и ягоды, летние и осенние грибы и фрукты, яйца, молоко, молочные продукты: простокваша, сметана, творог, масло. В этот период в основном господствовали эти продукты в готовом виде или в виде самых обычных блюд домашнего приготовления — каш, супов, по которым истосковались и от которых почти отвыкли горожане в период Гражданской войны, когда их основной едой были хлеб и чай.

Затем наступил второй период — с середины 1921 по 1922 г., когда на смену преобладающей базарной торговле готовым сельскохозяйственным сырьем и продовольственными сырыми изделиями пришла разносная торговля готовыми кулинарными изделиями, сосредоточившаяся более всего на железнодорожных станциях и на крупных площадях и вокзалах больших городов. Частник пришел в выводу, что ему выгоднее самому переработать сырой сельскохозяйственный продукт в готовое изделие или блюдо и брать за него большую цену, чем отдавать горожанину товар в сыром виде. А горожанин, ценя свое рабочее время, был готов немного переплатить, лишь бы самому не возиться с

приготовлением пищи, тем более что произошло изменение социального и семейного состава горожан после Гражданской войны.

Бывшие бойцы, не имевшие еще семьи и жилья и подавшиеся в города на учебу либо на производство, были чрезвычайно не устроены в бытовом отношении в первые годы НЭПа. Именно на них и ориентировались частники, торговавшие пирогами и пирожками с рыбой, грибами, мясом, капустой, картошкой, повидлом, выносившие на привокзальные и пристанционные площади вареную требуху, ливерную или кровяную самодельную колбасу, печеную, копченую, соленую и вяленую рыбу и разносившие на небольших нагрудных лотках по всему городу дешевые, общедоступные выпечные изделия: ватрушки с творогом, плюшки, пряники, коржики, ржаные и сметанные лепешки, калачи, баранки, сушки, бублики, всевозможные бабки, пирожные и бисквиты. Упоминавшийся выше Н. М. Дружинин, совершивший в 20-х годах поездку на пароходе из Нижнего Новгорода по Волге и Каме в Пермь и Усолье, записал в дневнике ежедневные траты на питание, конкретно перечислил ассортимент и стоимость местных съестных припасов, которые он видел или приобретал на речных пристанях.

Хлеб (ржаной) и булки (белый хлеб) наряду с молоком были основным объектом его покупок. На втором месте шли творог, яйца и масло, и, наконец, непременная летом в провинции разнообразная лесная и садовая ягода (земляника, малина, вишня, слива, крыжовник). Кроме того, на нижней Волге можно было встретить абрикосы и семечки, а также заморские, но обязательные в русском быту и застолье лимоны и сопутствующие им (к чаю!) деревенские пряники, мед, варенье.

Один раз автор дневника отметил даже покупку готового… омлета на пристани в Чистополе, где пароход стоял целый час.

Разнообразие ассортимента кулинарных и кондитерских изделий, продававшихся разносчиками с лотков, а также разъездными, приезжими коробейниками, объяснялось двумя естественными причинами: во-первых, конкуренцией среди всей этой возродившейся массы мелких и мельчайших частных производителей, стремившихся предложить, по возможности, свой, не повторяющийся у других торговцев товар, и во-вторых — появлением нового населения в крупных городах, их различной национальностью, разным жизненным и кулинарным опытом, разными навыками и понятиями о торговле и выгоде.

Именно в этот период интенсивного предложения готовых кулинарных изделий произошли выявление и дифференциация наиболее умелых, наиболее подготовленных для своей

деятельности и экономически жизнеспособных частных производителей пищевой продукции. Именно из этой среды, а также из тех, кто еще выжидал, как будут развиваться далее рыночные отношения, стала формироваться в следующий период НЭПа (с 1922 по 1923 г.) новая категория частных продавцов — владельцев лавок, располагавшихся в самых бойких местах городов и сел. В этот третий, лавочный период НЭПа, или, как он официально именовался в отличие от ручной уличной и базарной торговли, — палаточный период, появились и стационарные торговцы съестным, продававшие не только готовые кулинарные изделия, но и непосредственно горячую пищу, то есть предлагавшие и еду, и кулинарные услуги. Это были уже не лавочники, как они регистрировались, а содержатели частных столовых, торговавшие едой в помещениях и в какой-то степени работавшие также на вынос.

Этот вид торговли осуществлялся не в самых людных местах, не под открытым небом, а на частных квартирах или в других арендуемых помещениях (полуподвалах, террасах) и причислялся к более высокой категории частных предприятий.

Но прежде чем рассказывать о частных столовых и их кулинарном характере и услугах, вспомним, что все эти годы — с 1921 по 1923 — советское государство тоже не бездействовало на рынке продовольственных и кулинарных услуг и успело занять там определенное место.

Государственная организация общественного питания стала создаваться еще в годы Гражданской войны и распределительной системы. К учреждениям, которые подлежали обязательному государственному (бесплатному) снабжению продовольствием, были отнесены, в первую очередь, армия и флот, детские дома и приюты, детские ясли и сады, детские оздоровительные «лесные школы», санатории, дома отдыха, пионерские лагеря.

Ко второй категории государственного продснабжения были отнесены крупнейшие промышленные предприятия страны — металлургические, машиностроительные, текстильные — с десятками тысяч рабочих и служащих, а также правительственные и партийные учреждения в столицах, где в силу специфики их работы пришлось организовывать закрытые столовые.

Наконец, казенные столовые были организованы в больницах, санаториях, домах отдыха, пожарных командах, пограничных отрядах, таможенной службе, тюрьмах и особенно для работников железнодорожного транспорта в крупных городах и на железнодорожных узлах. Все эти организации имели собственные кухни, которые снабжались продовольствием с государственных баз и обеспечивали питанием — одноразовым или трехразовым

на заводах — только своих работников.

Система государственного общепита сохранилась и при НЭПе, но претерпела в то же время значительные качественные изменения в сторону свободы подбора поварского персонала, определения обеденного времени, удобного для большинства столующихся, а также большей индивидуализации и дифференциации своего кулинарного репертуара в зависимости от характера столовой и ее общественного статуса. Это практически означало, что меню на кухне больницы, тюрьмы или правительственной столовой были различны, но не настолько, чтобы при этом игнорировались обязательная средняя калорийность и содержание витаминов.

В целом система казенного общественного питания уже в период НЭПа составляла значительный, хотя еще не подавляющий, сектор столовых и по мере своей дифференциации стала улучшаться качественно и ассортиментно.

По мысли зачинателей этой системы, она должна была стать образцом для создания всеобъемлющей системы общепита в СССР. Однако ряд обстоятельств внутреннего и внешнего характера помешали этому. Прежде всего препятствием для осуществления благих начинаний послужили неожиданный рост городского населения в 1922—1926 гг.[21] и не поспевающее за ним производство и снабжение новых и старых горожан сельскохозяйственными продуктами.

В первую очередь казенная пища приготовлялась в сугубо государственных учреждениях: больницах, детских домах, тюрьмах, на крупнейших заводах, где необходимо было наладить постоянное, трехразовое питание для большого количества людей. Именно об этих предприятиях общественного питания мы имеем хотя и скудные, но зато документально достоверные сведения и представления. Сохранился письменный отчет делегации английских тред-юнионов, приехавшей в СССР в 1924 г. и особенно интересовавшейся новым бытом советских людей. Англичане попытались ознакомиться с тем, как обеспечиваются питанием разные категории населения: члены правительства, больные в госпиталях, дети в яслях, детских садах и школах, члены профсоюзов на заводах и в госучреждениях, а также как питаются представители бывшей буржуазии, так называемые лишенцы — лица, лишенные политических и некоторых гражданских прав, и заключенные в тюрьмах. Вот что пишут члены делегации, побывавшие в Москве, Ленинграде, Харькове, Твери и в других городах Союза, в том числе и весьма далеких от Москвы[22].

1. «Член правительства — нарком — получает только 20 ф.ст.

[23], но зато имеет бесплатную квартиру, автомобиль, прислугу и стол». О содержании этого стола ничего не сообщается, но имеются в виду столовые 1-го, 2-го, 3-го Дома Советов в Москве, весьма обычные и скромные по своему ассортименту, о чем можно судить по дневнику Н. М. Дружинина.

2. «Делегация посетила детские ясли, в которых работающие матери оставляют своих детей на целый день. Детей кормят три-четыре раза в день, разумеется, бесплатно».

3. «Посетили паровозное депо, где имеется столовая с отлично устроенной кухней и обширным помещением, где одновременно могут обедать до 200 человек. Кроме того, при депо существует лавка, где продукты продаются членам профсоюза со скидкой».

4. «Провели целый день на Кисловодском большом курорте на Кавказе и обедали с проживающими на курорте. Специальное правило требует, чтобы отдыхающие ежедневно после ленча, между 2 и 4 часами дня, проводили время в постелях», — с удивлением отмечают англичане, поскольку у них послеобеденный отдых («мертвый час») не принят.

5. «При осмотре принадлежащих Ленинградскому госпиталю отлично оборудованных кухонь мы убедились, что вся пища приготавливается при помощи электричества, то есть вода кипятится, картофель чистится, хлеб выпекается, мясо рубится и почти вся пища варится при помощи электричества. То же относится и к прекрасно оборудованной пекарне. Имеются также электроквашни, а специальный бассейн всегда полон живой рыбы».

6. «Каждая тюрьма в отношении своих главных потребностей — стирки, обшивания тюремной одеждой и приготовления пищи — обслуживает себя сама. На большой кухне, где работают заключенные, готовится пища для всего учреждения — для самих заключенных и для обслуживающего тюремного персонала. Кроме того, заключенные могут купить продукты в тюремном магазине дополнительно.

Тюремная пища состоит из утреннего чая с хлебом, обеда, где заключенному дают столько супа, сколько он захочет, и 1/3 фунта[24] мяса или рыбы. Вечером ему снова дают чай с хлебом. Обеды подаются иногда в общей столовой, в других случаях заключенные выбирают из своей среды дежурных, приносящих пищу из кухни в камеры».

Наряду с организацией казенного питания — либо бесплатного, либо оплачиваемого лишь на 20—30% его стоимости, поскольку посещающие заводскую или фабричную столовую являются членами профсоюза, английские наблюдатели

— тред-юнионы отметили и существование общественного питания для людей, нуждающихся в нем эпизодически, например, командированных или лишенцев.

1. «Приезжий в Москве может остановиться в гостинице, а обед получить в кооперативной столовой, но если он не член профсоюза, то такой обед обойдется ему на 80% дороже, чем рабочему».

2. «В профсоюзную, дешевую столовую не допускаются лишенцы, то есть люди в возрасте от 17 до 55 лет, физически здоровые, но не числящиеся трудящимися. Они, если желают питаться вне дома, должны платить высокие цены за обеды в ресторанах, куда доступ открыт всем. Самый распространенный тип „лишенца“ — это нэпман, „буржуй“. Он может получать все обычные удобства жизни, поскольку зарабатывает большие деньги и свободно ими распоряжается. Но больших накоплений капитала он все равно сделать не может, ввиду высоких налогов».

Члены английской делегации не могли пройти мимо и такого животрепещущего явления, связанного с торговлей и потреблением продовольственных товаров, как проблема пьянства и борьба с ним.

«Продажа спиртных напитков в виде легкого вина и пива, — писали в своем отчете члены делегации, — разрешена с начала 1923 г. Зато производство напитков крепостью свыше 20° и их продажа строго воспрещается. Ни в городе, ни в клубах нет буфетов со спиртными напитками, они обычно употребляются лишь за обедом в ресторане или дома. Члены рабочих клубов, замеченные в пьянстве, подвергаются суровым наказаниям или вообще теряют свои привилегии. На улице иногда встречаются люди навеселе, но для тех, кто знает дореволюционную Россию, совершенно ясно, что пьяных на улице и в общественных местах стало гораздо меньше. Производство самогона и продажа его считаются уголовным преступлением и наказуются».

Таково довольно краткое и суховатое (в английском духе!), но достоверное впечатление иностранцев, озабоченных во время своей поездки в основном вскрытием недостатков, неправильностей, отклонений от европейских стандартов в советской системе, но не отметивших ничего отрицательного. А это уже говорит о многом. И прежде всего о том, что быт при НЭПе улучшился и стабилизировался.

Более подробное и более эмоциональное свидетельство улучшения положения при НЭПе и существенного изменения подхода к организации общественного питания мы находим у тогдашних современников.

В июне 1924 г. К. И. Чуковский, посетивший Сестрорецкий

санаторий для ленинградских рабочих, записывает в дневнике:

> «На курорте лечатся 500 рабочих — для них оборудованы ванны, прекрасная столовая (6 раз в день! лучшая еда!!), порядок идеальный, всюду в саду „ящики для окурков“, больные в полосатых казенных костюмах — сердце радуется: наконец-то рабочие могут лечиться (у них около 200 слуг). Спустя некоторое время радость остывает: лица у большинства тупые, злые. Они все же недовольны режимом. Им не нравится, что „пищи мало“ (им дают вдвое больше калорий, чем нужно нормальному человеку, но объем пищи невелик); окурки они нарочно бросают не в ящики, а наземь, и норовят удрать в пивную, куда им запрещено. Однако все это вздор по сравнению с тем фактом, что прежде эти люди задыхались бы до смерти в грязи, в чаду, в болезни, а теперь им даже дали дышать по-человечески. Глядя на „дома для детей“, на „санатории для рабочих“, я становлюсь восторженным сторонником советской власти. Власть, которая раньше всего заботится о счастье детей и рабочих, достойна величайших похвал».

Но при НЭПе «развернулась» в кулинарном смысле и творческая интеллигенция. В том же 1924 г. Чуковский записывает:

> «Были у Алексея Толстого, слушали чтение его „Ибикуса“. Обед он устроил грандиозный, сногсшибательный (хотя сам говорит, что управдому за квартиру не плачено)».

В этих двух как бы противоположных в социальном смысле деталях обстановки, возникшей при НЭПе, содержится ключ к пониманию того, какие ошибки были заложены в ту эпоху, которые спустя 15—20 лет разрослись и закрепились в качестве двух параллельно развивающихся, но друг друга отрицающих направлений в советской социальной и кулинарной сфере.

Во-первых, главной ошибкой в системе общественного питания был вопиющий формализм. Кулинарный подход к вопросам организации стола подменялся отвлеченным, некомпетентным, антикулинарным медицинским подходом. Вмешательство медиков в кулинарную сферу, начиная с создания Института питания Академии медицинских наук и кончая диктатом врача-санитара в любом заводском или ресторанном пищеблоке, привело в конце концов к полному забвению

элементарных основ кулинарного мастерства, убило самостоятельность поваров и превратило их в самых бездарных и тупых ремесленников.

Во-вторых, развязанная в эпоху НЭПа так называемая частная инициатива сразу, после пяти лет ее всяческого подавления, породила такое уродливое социальное явление в развитии и использовании личной инициативы, как рвачество. Страх, что эту «отдушину» вот-вот прикроют, вызвал массовое развитие рвачества, характерного только для России и не имеющего аналогов в других странах мира. Суть рвачества состояла в том, чтобы урвать все, что можно, в данную минуту, совершенно не считаясь с последствиями, даже с мгновенным разрушением чего-то стабильного, особенно общественного, если только это разрушение давало зримую, пусть даже ничтожную, личную сиюминутную выгоду. Такого общественного цинизма, который выражался в понятии «рвачество» и который, упрочаясь в народе, формировал дальнейшее развитие общественной психологии, не могло вынести без саморазрушения ни одно общество. Вот почему против этого явления могли и должны были быть предприняты начиная с 30-х годов драконовские меры. Но и они были способны лишь затормозить, притушить, задержать, ослабить «рвачество» как общественное явление, но никак не ликвидировать, уничтожить в корне сам «микроб рвачества», само заболевание общества этой болезнью.

Пытаясь разобраться в том, почему ни благие намерения советского правительства, ни мероприятия по всемерному улучшению общественного питания и снабжения рабочих и детей часто не приводят к положительному результату и грубо нарушаются на самом «низу» («зашли в детский дом, в двух шагах от Сестрорецкого курорта, пища у детей скудная: пшенная каша»), К. И. Чуковский приходит к выводу:

> «Взяли мелкобуржуазную страну, с самыми закоренелыми собственническими привычками и инстинктами, и хотим в 3 (три!) года сделать ее пролетарской. Обюрократили все городское население, но не смей называть бюрократию — бюрократией...»

И тут же писатель приводит конкретный пример, иллюстрирующий его обобщающие выводы:

> «Наша соседка — Елизавета Ивановна Некрасова, пошлячка изумительно законченная, говорит за обедом:
>
> — Хочу быть богатой. Только в богатстве счастье!
>
> Говорит и не стыдится. Прежние женщины тоже

мечтали о деньгах и тряпках, но стеснялись этого, маскировали это... а ныне пошли наивные и первозданные пошлячки, которые даже и не подозревают, что такого надо стыдиться...

Нужно еще пять поколений, чтобы этакая Елизавета Ивановна — курносая мещанка в завитушках — с душой болонки и куриным умом! — дошла до человеческого облика, то есть понимала бы, что надо стыдиться воровства, рвачества, стремления к нетрудовой наживе и прочих подобных действий».

К сожалению, все эти пороки нашего «расейского» социального общественного развития не исчезли и за пять поколений. Наоборот, к исходу XX в. всем порокам и низким страстям был сознательно дан новый старт, они получили еще большее ускорение. Но в 20-х годах большинство людей все же с надеждой смотрели в будущее. Советское правительство было полно решимости перестроить жизнь и, главное, быт трудящихся, и ошибки, совершаемые при этой перестройке, представлялись современникам временными явлениями, а не фундаментом будущих неудач.

Наряду с государственными предприятиями общественного питания (столовыми при заводах, фабриках и крупных учреждениях) снабжением трудового населения горячей пищей, в основном обедами, занимались и кооперативные, или артельные, организации. Кооперативы занимались не столько изготовлением готовой горячей пищи, сколько закупкой (скупкой) и продажей массовых продовольственных товаров — в первую очередь хлеба, муки, сахара и мяса. На эти продукты кооперативные цены были ниже, чем у частников, на 1/4—1/5 по хлебу и на 1/6 по сахару и мясу.

Однако, «пользуясь нерасторопностью и бюрократизмом в государственных и кооперативных (Центросоюзовских и других) организациях, частники вели упреждающую, выгодную для себя (по низким ценам) закупку продовольствия в глубинках, причем даже в 1923—1925 гг. общая сумма таких закупок достигала триллионов рублей! (В „золотых“ ценах, что говорит о невиданном размахе этих операций, — В. П.). Спустя же несколько месяцев, когда государственные и кооперативные организации включались в закупочную кампанию, частники-нэпманы перепродавали хлеб по повышенной цене, порой в 10 и даже 15 раз более высокой»[25].

Но так могли действовать в первые годы НЭПа лишь достаточно крупные частные оптовики, которых было

сравнительно немного.

Новым явлением в эпоху НЭПа стало резкое изменение спроса на разные продукты и отсюда сдвиги в ценности продовольственных продуктов, что свидетельствовало о быстром, в течение полугода, изменении положения со снабжением населения к лучшему, то есть о резком улучшении общей продовольственной ситуации в стране и особенно изменении продовольственной структуры.

Так, если в 1920—1921 гг. главным мерилом ценностей все еще продолжали оставаться хлеб, ржаная мука, а все иные продовольственные товары обесценивались по сравнению с ржаной мукой, то за один только 1922 г. произошел обратный процесс — на первое место по ценности выходят мясо, сахар, жиры, молоко, яйца, а картофель и мука передвигаются на последнее место! Иными словами, происходит явная и стремительная переоценка ценностей продуктов питания, как прямое следствие восстановления нормального спроса на них. Так, если еще 1 января 1922 г. за пуд баранины давали всего 89 фунтов ржаного зерна, то 1 октября 1922 г. на оптовом рынке Москвы за то же количество баранины давали уже 213 фунтов ржи!

На рынке в свободной продаже в 1922 г. появились, и притом относительно дешево, продукты, которых население не видело с 1918 г., а именно: пшено, свежий молодой картофель, зелень, овощи в широком ассортименте, рис, селедка, баранина, говядина, телятина, сало говяжье и сало свиное соленое, масло русское топленое, яйца куриные, масло подсолнечное, сахар, соль, пряности. Все это реально можно было приобрести в любых количествах и, следовательно, создавало основную материальную предпосылку для деятельности частных предприятий по изготовлению готовой пищи и готовых пищевых изделий для массового сбыта.

Однако помимо наличия, укрепления и расширения материальных условий для деятельности частного предпринимательства в области производства готовой горячей пищи в период НЭПа в 1922—1923 гг. сложились и определенные социальные и правовые условия, стимулирующие массовое создание небольших частных столовых. Разрабатывая нэповскую систему частной собственности и ее контроля и ограничения со стороны государства, советские финансовые органы предусмотрели все известные в царской России виды ремесленной деятельности и обложили их налогами. Так, налог стал взиматься:

С лиц свободных профессий (артистов, музыкантов,

художников, фотографов, различных репетиторов, переводчиков и других людей интеллигентного труда).

С занимающихся извозом в городах и пригородах, то есть весьма большой категории извозчиков, ломовиков и содержателей разных транспортных средств: тележек, колясок, фургонов и т. п.

С занимающихся единолично углежжением, охотой, рыболовством в сельских местностях и поставляющих свою продукцию в города.

С торговых посредников и агентов, комиссионеров и других «торговых сводников».

С лиц, единолично занимающихся ремеслами и промыслами в общественных местах, то есть с сапожников, лудильщиков, слесарей, чистильщиков, грузчиков, носильщиков, с разносчиков пирожков собственного изготовления и иных лиц, промышляющих и предлагающих свои услуги на улице, на рынках.

С работающих на дому, в личных мастерских и принужденных брать на то патент: парикмахеров, сапожников, зубных врачей, фотографов, имеющих ателье, ремонтников зонтов, механических приборов и иной разной мелочи, часовщиков, ювелиров и т. д.

Однако в этом перечне не были предусмотрены лица, которые кормили у себя дома до десяти человек, не превращая его в столовую, чайную или харчевню с особым помещением и строгими часами посещения, а предоставляя такую услугу в сугубо домашнем, семейном порядке за скромным семейным обеденным или даже кухонным столом. Более того, даже те, кто содержал небольшие харчевни, не были по сути дела предусмотрены законодателями как возможный предпринимательский слой, обладающий доходным промыслом. Налогообложение подобных частных предприятий, если даже они и были зарегистрированы легально, исходило не из их реальных «пищевых оборотов и доходов», а из некоторых формальных показателей: размера помещения, количества посадочных мест, числа посетителей в сутки и т. п. Поэтому налогообложению фактически подвергались содержатели стационарных столовых, чайных, кафе, ресторанов, имевших вывески и публиковавших рекламу или же сочетавших с кулинарно-пищевым обслуживанием иную деятельность — продажу спиртных напитков, развлечения, игры и т. п.

Мелкая же сошка, содержатели нескольких нахлебников, к тому же действовавшие полулегально, оставались вне поля зрения налоговых органов. Это было одной из существенных

причин, почему в крупных и даже в небольших городах быстро расплодились мелкие и мельчайшие «едальни».

Предпринимательство в области кулинарного ремесла, не требующее ни особых знаний, ни какого-то специального оборудования и инструментария, давало возможность занять прежде всего женскую неквалифицированную часть населения и одновременно удовлетворяло растущий спрос со стороны численно выросшего после окончания Гражданской войны мужского городского населения, занятого тем или иным видом деятельности, не связанной жестким производственным графиком на транспорте, в торговле, в обслуживании. Именно эти категории вполне удовлетворяла непритязательная, дешевая, быстрая кормежка в условиях относительного комфорта — в домашних условиях, отдельно, без толчеи и спешки.

Совпадение всех этих факторов привело к бурному «расцвету» мельчайших «кормежных пунктов», которые именно в силу своей маломощности не представляли друг для друга серьезной конкуренции и, несмотря на свою многочисленность, не подрывали полностью спрос. В результате уровень доходности в этой отрасли оказался в итоге двух лет НЭПа достаточно высоким, во всяком случае — вполне рентабельным, что весьма существенно содействовало упрочению и стабильности этой формы частной деятельности.

Чрезвычайное разнообразие уровней, ступеней, категорий предприятий общественного питания, сформировавшихся в эпоху НЭПа, предоставляло потребителям широкие возможности выбора кулинарных услуг как в смысле их стоимости и цены, так и в чисто гастрономическом отношении. И это являлось дополнительной причиной не только выживаемости, но и рентабельного существования и даже расширения в первой половине 20-х годов практически всех предприятий общественного питания.

Даже крупные рестораны, предоставляющие изысканные кулинарные услуги своим буржуазным клиентам, крупным нэпманам, несмотря на высокие налоги, укреплялись и процветали. Это заставило советские финансовые органы в 1923 г. ввести особый дополнительный «налог на ресторанные счета». Он стал взиматься со счетов в гостиничных буфетах, кафе, ресторанах, кабаре и на других частных предприятиях, выбирающих патент с 1-го до 4-го разряда! Вне нового налога оставалась лишь «мелкота» 5-го разряда, т.е. именно многочисленные полулегальные «едальни», которые «домашние хозяйки» содержали на своих квартирах и которые не имели ни объявлений, ни специализированного помещения. Учесть все их

было просто невозможно.

На ресторанные счета были установлены прогрессивные ставки налога. Так, со счетов до 5 рублей — налог не взимался, а со счетов от 5 до 7 руб. он составлял 6%, со счетов от 10 до 15 руб. взимался уже в размере 8% и т.д. Счета на сумму свыше 100 руб. подвергались 20%-ному налогу.

Тем не менее, в 1925 г. в Москве продолжали действовать следующие частные крупные рестораны.

«Эрмитаж» — располагался на Трубной площади в начале Рождественского бульвара. Теперь это здание снесено, и на его месте одно время были общественные туалеты.

«Помпеи» — Тверская, 4. Здание было снесено в 1936 г., и на его месте ныне кафе «Московское».

«Старый бар» — Театральный проезд, 2. В настоящее время на первом этаже этого здания располагаются учреждения.

«Континенталь» — Охотный ряд. На этом месте построена гостиница «Москва».

«Люкс» — Тверская, 36. В этом помещении сейчас находится ресторан «Русская кухня».

«Прага» — Арбатская площадь. Ресторан стоит до сих пор на том же месте, с тем же названием.

«Автоклуб» — Театральная площадь. На этом месте ныне новое здание метро «Театральная».

«Стрельна» — 2-й Эльдорадовский переулок. Сейчас здесь пустырь и сквер.

«Яр» — угол ул. Марины Расковой и Ленинградского проспекта. На этом месте в 50-е годы было построено новое здание, в котором расположились ресторан и гостиница «Советская».

Кафе «Савой» — ул. Пушечная. Позднее ресторан «Берлин», а затем вновь «Савой» — ресторан высшего разряда.

«Немецкий клуб» — Софийская наб., 9. Это здание теперь принадлежит английскому посольству.

Кроме того, кооперативные рестораны были созданы на месте бывшего ресторана Дворянского клуба (Большая Дмитровка, 1, в помещении Октябрьского зала Дома Советов) и Купеческого собрания (Малая Дмитровка, 10) — в особняке, где ныне банк. Они не имели собственных названий, ибо прежде считались закрытыми ресторанами только для членов клуба, платящих взносы. Их новые кооперативные владельцы ради престижа сохранили клубные обозначения «Дворянский» и «Купеческий», не вынося, однако, их официально в качестве вывески.

В Ленинграде два подобных кооперативных ресторана были также открыты в центре города. Они назывались ресторанами

Артели Ленпита № 1 и № 2 и располагались на проспекте 25 Октября, то есть на Невском проспекте, в домах № 39 и № 88. Еще два кооперативных ресторана, но принадлежащие Ленпромнарпитсоюзу, располагались на проспекте Володарского, 64, и на Невском проспекте, 25.

Крупных частных ресторанов в Ленинграде, за исключением ресторанов для иностранцев при гостинице «Астория», даже в период НЭПа не было основано. Город, считавшийся колыбелью революции, отличался от матушки-Москвы в то время гораздо большим пуританством, да и перевес промышленного пролетариата, наличие крупных предприятий привели к тому, что именно здесь уже в середине 20-х годов стали появляться крупные заводские государственные столовые и зародились фабрики-кухни, о чем мы будем говорить ниже.

Оставшиеся фактически вне надзора налоговых и медицинских контрольных органов государства легальные, полулегальные и нелегальные «столовки» и «семейные харчевни» в период НЭПа, и особенно в период 1924—1927 гг., были чрезвычайно распространены как в больших, так и в малых городах России, Украины и Белоруссии, в то время как на Кавказе, в Закавказье и в республиках Средней Азии основным видом мелкого пищевого предпринимательства была базарная торговля горячей пищей с уличных жаровен, под открытым небом, а не в помещении, что соответствовало традициям и особенностям азиатского быта.

В городах же европейской части страны, и особенно на Украине и в Белоруссии, возобладали и укрепились мелкие столовые под видом «семейного стола». Столовые эти были, как правило, крошечные — в среднем на шесть — десять человек, а порой и просто на двух-трех нахлебников.

Карикатурным примером подобных карликовых «предприятий общественного питания» служит описанная Ильфом и Петровым в «Золотом теленке» «столовая» домашних обедов, которую содержали старый ребусник Синицкий и его дочь Зося. В ней столовались вначале пять человек, из которых остался лишь один, да и то не платящий месяцами за обед. Хотя обеды там были дешевые (всего 60 коп.) и вкусные, общий антураж этих точек был жалким: фаянсовая суповая миска с отбитыми ручками, тарелки с тусклыми, выцветшими цветочками, пожелтевшие вилки, тупой нож. Все это было «нормальным» для подобных заведений, имевших порой грошовую прибыль. Их содержатели были не только не специалистами-поварами, но даже и не кулинарами-любителями.

Возникали и относительно крупные частные организации —

на 20—30 и более посетителей. Наряду с частными столовыми появлялись и частные рестораны — от скромных заведений на три столика до довольно обширных «залов» на 10—12 столов. Частные рестораны, как правило, выступали ярыми и успешными конкурентами ресторанов государственных, организованных при гостиницах и на крупных вокзалах, и ресторанов кооперативных, содержащихся системой Центросоюза, в основном в южных районах России и Украины, в приморских городах Черноморья, на известных Крымских и Азовских курортах.

В сущности, в этой отрасли организационной конкуренции не существовало, была лишь конкуренция кулинарная, что обусловливалось и объяснялось тем, что клиентура точек общепита, принадлежащих к разным видам собственности, не «пересекалась», то есть на 90% была стабильно «привязана» к своим точкам. Дело в том, что члены профсоюза, члены партии не нуждались в частном секторе общепита, так как обслуживались почти задаром (со скидкой 70—80%) в своих столовых. Они могли, разумеется, ради «спортивного интереса» и эпизодически посещать частный ресторан или столовую, если им хотелось сравнить меню или заводились лишние деньги. Но практически такие «вылазки» совершались исключительно редко, тем более что окружающие склонны были оценивать их вовсе не как кулинарные экскурсии, а как контакты с классовым врагом. А это было небезопасно. Таким образом, частная сеть столовых и ресторанов была предназначена в основном для двух категорий населения. С одной стороны, для лишенцев и случайной публики, с другой — для людей, которые в силу религиозных убеждений, моральных правил или по состоянию здоровья нуждались в каким-то особом виде пищи, предоставить который и вызывался услужливый частник.

Однако последнюю категорию стала отнимать у частников постепенно все более и более расширявшаяся государственная сеть диетических столовых, где цены были еще ниже, чем в обычных государственных, если их клиент был членом профсоюза и к тому же имел направление на диетпитание от своего завода или районного медучреждения. Но диетстоловые развернули свою деятельность лишь в 30-е и особенно в 50—60-е годы, а в 20-е годы эту роль все еще выполняли частные мелкие столовые, так называемые вегетарианские, где, по сути дела, подавалась лишь щадящая протертая растительно-молочная пища, при этом никаких диет, учитывающих конкретные заболевания и врачебные назначения, не существовало и в помине.

Что же касается лишенцев, то эти люди, жившие исключительно в городах, составляли, согласно официальной

статистике, в первой половине 20-х годов 6—7% населения. К ним принадлежали бывшие помещики, представители средней городской буржуазии, торговцы, кулаки, служители различных религиозных культов. Именно они не допускались в профсоюзные дешевые столовые и вынуждены были питаться в частных пансионах или в частных ресторанах, а в государственных ресторанах также платить за обед в 3—4 раза дороже, чем платил посетитель, предъявлявший удостоверение члена профсоюза. Приспосабливаясь к этой особой клиентуре, частные столовые, пансионы и рестораны старались всячески разнообразить ассортимент предлагаемых блюд, подавая посетителям и рябчиков, и ананасы в шампанском, если те были в состоянии их оплатить.

Конечно, большинство частных ресторанов в период НЭПа возрождало русскую классическую кухню, но одновременно появились и рестораны национальных кухонь: украинской, грузинской, армянской и еврейской. Значительная часть мелких частных столовых и пансионов содержалась в Москве и Ленинграде евреями, точнее еврейками-домохозяйками, и в силу этого там предлагалась либо специальная еврейская национальная кухня для единоверцев со всей ее кулинарной спецификой (кошерная еда), либо кухня, которую можно квалифицировать как польско-немецкую, но в своеобразной еврейской обработке, или, вернее, ее еврейскую версию.

Стандартное меню в таких столовых включало обязательный куриный бульон или куриный суп с клецками или с рисом, овсяный суп-пюре, молочный суп с лапшой, цимес — то есть отварную морковь с изюмом и черносливом, залитую омлетной массой (смесью взбитого яйца с молоком), картофельное пюре с рубленными крутыми яйцами, овсяную, манную и рисовую каши на молоке, картофельное пюре с тефтелями из говядины, отварную курицу со свежим огурцом и помидором, творог со сметаной и с сахаром, творожную запеканку со сладкой молочной подливкой, шарлотку сахарно-яблочную, винегрет из отварных свеклы, моркови, картофеля с сельдью и подсолнечным маслом, какао или кофе с молоком, хлеб с маслом и сыром, простоквашу с сахаром, яблоки печеные, яблочный мусс, клюквенный и молочный кисель, компот из чернослива, кипяченое молоко, белый хлеб, масло сливочное, яйца вкрутую или всмятку. Весь этот перечень в разных сочетаниях, но без иных дополнений, повторялся изо дня в день, из месяца в месяц, из года в год и в конце концов приедался до того, что клиент вынужден был менять столовую, а на его место приходил новый, чрезвычайно обрадованный чисто молочно-яично-растительно-куриной пищей,

натуральной, вкусной, сытной, но... надоедавшей ему спустя несколько месяцев настолько, что в конце концов он сбегал, не «выев» на два-три дня всего пансиона, заранее оплаченного за месяц вперед.

Секрет надоедливости этого неплохого меню состоял в том, что в этой кухне практически совершенно исключались не только пряности, но и все так называемые острые блюда: квашеная капуста, невымоченная натуральная соленая сельдь, кильки, соленые огурцы и маринованные грибы, кислые суточные щи, жирный со свининой и красным перцем борщ и другая богатая кислыми средами и ферментами еда, усиливающая обмен веществ, активизирующая процесс усвоения и благотворно будоражащая вегетативную нервную систему.

Более того, даже обязательные для любых горячих блюд, как первых, так и вторых (мясных, рыбных, грибных, овощных), огородные пряные растения, в первую очередь лук и чеснок, не говоря уже об укропе, майоране, сельдерее, петрушке, не использовались по кулинарным причинам, поскольку почти 60—70% представленных в меню блюд были молочными или сделанными на молоке, а также — сладкими, куда указанные пряные травы и овощи не входят. Даже в винегрет — в единственное «острое» блюдо в данном репертуаре — в еврейских домашних столовых не добавляли ни черного перца, ни уксуса, ни чеснока с луком. Причем лука и чеснока избегали ради удовлетворения требований интеллигентных клиентов, в первую очередь женщин.

Тем самым доля потребления лука, необходимого особенно для городского жителя с его повышенным расходом нервной энергии, практически в этих «хороших», «добросовестных», «диетических» столовых снижалась ниже допустимого предельного уровня чуть ли не вдвое-втрое, так что нарушался естественный физиологический порог, за пределами которого человек чувствовал себя дискомфортно. Особенно это сказывалось при постоянном, систематическом питании в таких столовых.

К сожалению, именно врачи, которые столь самонадеянно и грубо совали свой нос в советскую кулинарию, никогда не обращали внимания на эти обстоятельства и даже не подозревали об истинных причинах дискомфорта. В силу этого сложившийся в частных «хороших, чистых, добросовестных» столовых кулинарный репертуар был позднее, в 30—50-х годах, взят совершенно некритически «на вооружение» государственной сетью общепита. Произошло это весьма естественно: когда частные столовые были ликвидированы, их бывшие владельцы

благополучно перешли в качестве обслуживающего персонала со всеми своими кулинарными навыками и со своим «фирменным» меню в государственные диетические, больничные и санаторные столовые, обретя здесь именно ту клиентуру, которую полностью удовлетворяла подобная кулинария, — постоянно меняющийся состав людей, прибывших на курорт, в больницу или в дом отдыха на ограниченный срок. С таким составом можно было годами не менять ни меню, ни ассортимент продуктов и слыть при этом хорошими кулинарами и организаторами общественного питания. То, что от подобной «щадящей пищи» можно было буквально «сойти с ума» или приобрести отвращение к ней при ее постоянном, непрерывном употреблении, конечно, никому в голову не приходило. Ведь пища была хорошая, добротная, высококачественная, а главное — для ее приготовления не надо было иметь никаких особых кулинарных знаний. Именно это обстоятельство и лежало в основе подбора таких меню нэповскими хозяйками частных пансионов, озабоченными в первую очередь рентабельностью своих заведений, а не проблемами кулинарно-вкусового разнообразия.

Единственной тепловой операцией при изготовлении всех перечисленных блюд было отваривание. Именно это технологическое однообразие в комбинации с молочно-яичным и растительным «нейтральным» пищевым сырьем создавало вкусовую пустоту, становившуюся основной причиной приедаемости пищи. Ни одна исторически сложившаяся национальная кухня в мире не покоится на одном-единственном технологическом приеме. И этим объясняется живучесть и привлекательность национальных кухонь любых народов, равно как и кризис всех искусственно выдуманных кухонь, пренебрегающих этим правилом.

В эпоху НЭПа были заложены основы советской кухни и советской системы питания, появились новые стимулы для возрождения полноценной кухни, и в то же время закрепились самым бюрократическим образом многие пороки советской кухни, ставшие впоследствии неистребимыми.

К отрицательным сторонам нэповской эпохи, получившим затем закрепление и даже развитие, следует отнести возобновление пьянства, которое, казалось, уже было почти истреблено пуританским существованием в годы военного коммунизма.

Уже в 1922 г. К. И. Чуковский, приехав по делам в Москву, с удивлением наталкивается на это старое российское, но уже ставшее «новым советским» явление. В Москве «развелось множество пивных», из которых выходят «рваные люди,

измызганные и несчастные, идут, ругаясь и падая. Иногда кажется, что пьяных в городе больше, чем трезвых». Это производит тяжелое впечатление: и из этого-то материала хотят построить «хрустальный дворец»? На мелкобуржуазную мужицкую руку не так-то легко надеть «социалистическую перчатку», подводит итог этих своих впечатлений К. И. Чуковский.

Возникшее продуктовое разнообразие и материальное благополучие, восстановившееся слишком внезапно, ведут к тому, что в интеллигентской среде усиливается тяга к более «легкому» буфетному питанию, взамен домашнего, горячего, стабильного. При приходе гостей уже не думают предложить им обед, не спешат ставить самовар, поить чаем. Зачем? Гораздо проще (но не дешевле и не полезнее!) спуститься вниз, тут же в доме, в магазин, взять бутылку вина, виноград, орехи, шоколад, конфеты, швейцарский сыр и, даже не прибегая к особой сервировке, все это подать — кушайте.

И еще одна традиция, позднее ставшая советской и повсеместно распространенной в госучреждениях, появилась в годы НЭПа как элитарная и изысканная. В Пушкинском доме, где все сотрудники работали еще с царских времен и где чувствовали свою избранность и сопричастность, завели обычай пить чай прямо на работе, коллективно. Прежняя патриархальность быта пропала, отношения на службе оказенились, но форма общего чаепития сотрудников, причем с приглашением уже ушедших в отставку или уволенных, осталась. И более того — стала культивироваться, подчеркиваться как некая привилегия. Пьют чай из стильных чашек, причем чай, разумеется, вкусный, хорошо заваренный, пьют исторически, пьют по-пушкински!

Хотя НЭП как бы высветил и оживил всю социальную пестроту Советской России, что особенно наглядно проявлялось в существовании самых разнообразных мест утоления голода — от копеечных и низких до дорогостоящих и высоких, но он не ужесточил социальных барьеров, а наоборот, расположив все социальные группировки рядом, привел к своеобразному стихийному проявлению демократизма. Многие мемуаристы отмечают это явление — одни с радостью, другие с изумлением, но непременно — как некую особую историческую примету времени.

При НЭПе практически исчезли так называемые закрытые столовые, многие учрежденческие столовые открыли свои двери не только для штатных сотрудников, но и для всех посетителей этих учреждений. Что же касается городских общественных столовых, то вход туда был открыт абсолютно для всех, хотя

прежде доступ туда получали только командированные.

Приехав в 1928 г. в Ленинград по делам, Н. М. Дружинин с удивлением обнаружил, что прежде полузакрытая столовая на Невском не только доступна всем и каждому, но и что состав ее посетителей крайне разнообразен по своему социальному статусу. В 9 часов утра, к утреннему чаепитию, здесь вполне демократически собирались и бывшие дворянки-старушки, не желавшие возиться с завтраком дома, и солидные госслужащие, спешащие на работу, и посыльные, курьеры, уже посланные по своим делам, но забежавшие перекусить, и студенты ленинградских ВУЗов.

Еще более был поражен К. И. Чуковский, когда ему пришлось перекусить в столовой народного суда, куда пускали всех. Демократизм обстановки даже слегка шокировал писателя: председатель суда дожевывал свой бутерброд, сидя за одним столом с подсудимыми, освобожденными временно из-под стражи.

Конкуренция столовых при НЭПе оказала благотворное влияние и на государственные точки общепита, причем совершенно неожиданно. В Ленинграде в 1928 г. столовая Дома ученых при Академии наук, по отзыву Дружинина, хорошего знатока всех ленинградских столовых, из посредственной в годы военного коммунизма стала очень порядочной, недорогой и намного лучшей, чем все другие.

Но самым удивительным было то, что не поддающаяся даже нажиму Ленина кремлевская столовая превратилась в годы НЭПа, по словам того же Н. М. Дружинина, в «отменную столовую» ЦК ВКП(б), о которой он отзывался восторженно и нежно. К его глубокому сожалению, столовая эта все же была закрытой, и посетить ее Дружинину удалось лишь случайно: он был послан в ЦК с отчетом о работе Музея революции и, пройдя в здание, не упустил случая пообедать в этой известной столовой. На сей раз она оказалась знаменитой уже не своими плохими блюдами, а отменным, изысканным вкусом кушаний. Восхищению Дружинина не было границ.

Характерно, что посетив после столовой ЦК ВКП(б) спустя пару недель на масленицу своих сестер с их домашним столом, Дружинин записал: «Мещанская обстановка. Примитивный стол: блины».

Таким образом, в 1927 г., в год 10-летия Октября, лучшей столовой страны была, как это и надлежит, — столовая ЦК ВКП(б), бывшая «кремлевка». Кулинарная несправедливость и кулинарные ошибки первых лет революции были полностью учтены и исправлены: в «кремлевку» были призваны

профессионалы-специалисты. Сталин брал руль управления государством в свои твердые руки. Улучшение кулинарного качества пищи в первой столовой страны произошло накануне изгнания троцкистов и зиновьевцев из ЦК.

Вкусная пища — предназначалась не для них!

Глава 8. Становление и развитие советской кухни. 1926—1941

Советская кухня как вполне оформленное понятие со своими характерными особенностями сложилась в конце 20-х и в первой половине 30-х годов в процессе индустриализации страны. Но генезис ее лежит в предыдущих советских периодах — в эпохе военного коммунизма и в эпохе НЭПа, и потому понять особенности этого кулинарного направления, а тем более трудности и ошибки при его создании, совершенно невозможно, не разобрав, что же было в его истоках, каковы они были вообще и сколь отвечали или, наоборот, не соответствовали надеждам, связанным с созданием советской общественной кухни.

Прежде чем знакомиться с тем, как, когда и почему возникла советская кухня, следует ответить на часто встречающееся сомнение, а была ли вообще «советская кухня» как некое кулинарное направление и можно ли употреблять это выражение, этот термин, когда Советского Союза, советского общества уже не существует и, следовательно, можно вновь называть кулинарное производство, бытующее в нашей стране, в данном случае в постсоветской России, российской кухней? В этом вопросе явно сквозит непонимание того, что кухня, господствующая в определенный исторический период в том или ином обществе, в той или иной стране, должна называться не просто по имени соответствующей страны, а в соответствии со своей фактической кулинарной сущностью. Иными словами, ее обозначение должно точно отражать ее кулинарное содержание.

Конечно, до новейшего времени, то есть до первой мировой войны и двух революций, в России с эпохи средневековья непрерывно господствовала русская кухня. Однако уже с XIX в. — далеко не безраздельно. Ибо кухней правящих классов на протяжении всего XIX в. в России была французская кухня, о чем мы достаточно убедительно рассказали в предыдущих главах. После 1917 г., когда и общественная, и вся бытовая жизнь подверглась полнейшей перестройке, коренному изменению, создалась ситуация, когда техническая, технологическая и даже сырьевая основа русской кухни, не говоря уже о ее национальном репертуаре и рецептурной классической чистоте, не могли быть ни сохранены, ни обеспечены. Следовательно, национальная русская кухня подверглась таким изменениям, которые придали получившемуся кулинарному направлению иной характер, и как гастрономическое явление такая кухня оказалась непохожей,

причем существенно непохожей на классическую русскую.

В чем, как и насколько — на эти вопросы предстоит подробно ответить в данной главе, а заодно и объяснить, что созданная в условиях и под воздействием нового советского общества, призванная обслуживать людей этого общества, такая новая кухня не могла называться иначе как «советской», ибо большинство ее характерных, особых и специфических черт не могло возникнуть и укорениться в условиях любого другого общества. Вот почему название «советская кухня» научно точное, кулинарно правильное, оно отражает суть этого кулинарного направления, а не просто факт наличия русской кухни в советское время.

Итак, на вопрос «а был ли мальчик?» мы можем ответить утвердительно: да, был и даже просуществовал до конца века по инерции, хотя и не столь уже выраженно и далеко не по всей стране. Ибо кулинарные направления, создаваемые веками или десятилетиями, не отменяются ни путчами, ни политическими переворотами.

Советская кухня имеет два характерных аспекта: организационно-технический и медико-рецептурный, связующим звеном между которыми служит особая «советская» технология — этот стержень, эта сердечно-сосудистая система любой кухни, придающая ей лицо, профиль, основные свойства.

Теоретической основой организации общественного питания в СССР как отрасли, которая должна развиваться под постоянным государственным контролем, послужили идеи Маркса и особенно Энгельса о значении фактора правильного питания для рабочего класса. Поскольку производительность труда напрямую зависит от полноценности сил и уровня здоровья рабочего, то первым условием обеспечения высокой производительности труда должны быть хорошее питание и благоприятные условия труда рабочего класса. А раз социалистическое общество должно отличаться от капиталистического именно высокой производительностью труда, то социалистическое государство, сама рабочая власть должны и даже обязаны заботиться о питании работников, организовывать и наблюдать за полноценным, регулярным питанием всех участников общественного производства, в первую очередь за питанием основной производительной силы общества — рабочего класса. Отсюда, естественно, вытекало, что одной из первых задач социалистического государства по налаживанию в стране крупного промышленного производства является организация общественного питания.

Надо сказать, что эти теоретические положения, родившиеся более чем за полвека до создания СССР, были отнюдь не

умозрительными, были взяты не с потолка, а возникли как результат изучения положения рабочего класса в Англии, Франции и Германии на протяжении XIX в.

Как известно, первые рабочие организации в Западной Европе вели борьбу за сокращение рабочего дня и повышение заработной платы, видя в этом основу своих экономических требований к капиталу и считая, что именно эти два пункта обеспечивают снижение уровня эксплуатации. Однако Энгельс доказал на основе анализа положения рабочего класса в Англии, что уровень эксплуатации зависит от условий труда, в частности, от того, как расходуется и пополняется сила рабочего в процессе производства, проще говоря, как он питается в течение рабочих суток и насколько изнашивается его организм.

В период домонополистического капитала питание на промышленных предприятиях было исключено, рабочие ели до выхода на работу и после окончания рабочего дня. Такой режим неизбежно вызывал через определенное время резкое снижение производительности труда. Но это мало беспокоило предпринимателей. Они увольняли рабочих, неспособных выполнять норму, и заменяли изношенных людей новым свежим пополнением, ожидавшим заработка и готовым на любые условия. Таким образом, не заботясь о создании условий для высокой производительности труда, капиталист все равно обеспечивал себе высокую норму прибыли, ибо он использовал рабочую силу хотя и экстенсивно, но снимая каждый раз лишь сливки производительности труда у каждой новой партии заново набираемых рабочих. Что же касается выброшенных с производства, то они пополняли собой ряды люмпенов либо в силу изношенности довольно скоро уходили из жизни.

Этот процесс, особенно интенсивно и отчетливо проходивший на ранних стадиях развития капитализма, в период промышленной революции в Англии и обезземеливания крестьянства, дал основание Марксу и Энгельсу поставить вопрос о том, что при социализме высокая производительность труда должна быть обеспечена не только высоким уровнем заработной платы и нормальным 8-часовым рабочим днем, но и созданием условий на производстве, которые бы адекватно компенсировали и воспроизводили затрату сил, то есть работник завода или фабрики должен обслуживаться питанием в течение рабочего дня, причем горячим и калорийным. Именно эта мера по-настоящему предотвратила бы износ сил работающих и позволила бы сохранить производительность труда на достаточно высоком уровне.

Именно эти идеи основоположников марксизма и легли в

основу создания советской кухни как кухни общественной, обслуживающей членов социалистического общества, помогающей им в восстановлении и сбережении сил и здоровья, высвобождающей им дополнительное время для досуга.

Таким образом возникло общественное питание, питание организованное, устанавливаемое, контролируемое и субсидируемое обществом, государством, то есть в основу формирования советской кухни был изначально положен социальный принцип. И это коренным образом отличало ее от всех предшествующих ей национальных кухонь, где основополагающим был кулинарный принцип, и складывался, формировался он не априорно, а исторически, постепенно, в соответствии с возможностями, потребностями и иными условиями развития той или иной страны и народа.

При организации советской кухни кулинарный принцип вообще не был принят во внимание, он как бы выпал из поля зрения создателей этой кухни или был ими расценен как чисто «технический» и либо предоставлен стихийному ходу событий, либо поручен мелким техническим исполнителям как нечто частное и само собой разумеющееся. Это было одной из самых крупных слабостей советской кухни и ее существенным недостатком, который не только не был исправлен, но и послужил тормозом для развития ее в прогрессивном кулинарном направлении и даже превратил эту кухню в антикулинарную, когда она оказывалась в руках посредственных, малограмотных, низших исполнителей.

Правда, советская кухня не была абсолютным раритетом в истории кулинарии как кухня, обладающая некулинарным принципом в своей структуре. Как известно, именно социальный, а не кулинарный принцип еще задолго до возникновения советской кухни был положен в основу европейской буржуазной благотворительной и тюремной кухни, а ныне, в конце XX в., осуществляется в так называемой «американской кухне Макдоналдса».

Но как раз это-то и было самым парадоксальным и ужасным, ибо вовсе не этим «примерам» хотела и должна была подражать советская кухня. Ведь организация советского общественного питания мыслилась как прямой вызов, как прямая противоположность этим буржуазным направлениям «принудительного» или «вынужденного» общественного питания и даже проектировалась как их прямое развенчивание! А потому ошибки, допущенные в организации и формировании советской кухни, были особенно недопустимыми, непростительными и обидными.

С чисто технической стороны общественное питание представлялось сразу после революции теоретикам как широкая сеть фабрик-кухонь и столовых, со своими отделами и филиалами, обеспечивающая огромные массы потребителей быстро и качественно горячим питанием в течение суток. В первую очередь, необходимо было накормить десятки тысяч рабочих, занятых на крупных промышленных предприятиях, у которых тем самым освобождалось бы время на обеденный отдых и снимались бы вообще заботы о питании, мешающие повышению производительности труда в течение рабочего дня, не говоря уже о высвобождении женского труда на приготовление пищи в семьях.

Другой немаловажной с общественной точки зрения стороной было то, что общепит давал возможность осуществлять квалифицированный медико-санитарный и гигиенический контроль за всем процессом питания, начиная с кулинарного и санитарного контроля за пищевым сырьем, за гигиеной технологического процесса, посуды и помещения для трапезы и кончая физиологическими и биохимическими рекомендациями при составлении рецептуры блюд, а также клиническими и диетическими рекомендациями и показаниями при составлении меню для разных категорий потребителей — от детей в яслях, детсадах и школах и до взрослых, занятых на тяжелых и вредных производствах.

Теоретически, в перспективе, в СССР широкое и дифференцированное общественное питание было необходимо, желанно и благоприятно, ибо позволяло решать массу сопутствующих развитию страны задач — от оздоровления и материального укрепления трудящихся до повышения их личной бытовой культуры. Не надо забывать, что буквально десятки миллионов людей в России впервые в жизни стали пользоваться индивидуальной столовой посудой, ибо в 1917 г. и армейско-солдатское, и тюремное, и так называемое артельное питание рабочих и крестьян, богомольцев и иных категорий людей, питавшихся из общего котла, в складчину, производилось из общих мисок на 5—6 человек, а об индивидуальных тарелках в деревнях, где нередко семья в 7—10 человек хлебала щи и кашу из общей плошки или котелка, и не слыхали.

Неудивительно, что именно эти, чисто внешние проблемы организации общественного питания представлялись и организаторам, и участникам этих мероприятий на первых порах главными, новыми, особенными, в то время как кулинарная суть, наоборот, рассматривалась как известная, а потому не стоящая внимания, второстепенная и вполне легально и законно

отодвигалась чуть ли не с общего согласия на второй план.

Так, на деле, в ходе конкретной организации системы общепита, его теоретически обозначенные прогрессивные стороны были не только во многом не реализованы, но и искажены, переиначены, наконец, смещены в своих приоритетах, причем вовсе не нарочно, а по причине случайных, внешних обстоятельств или просто из-за недостаточной общей культуры, грамотности и кулинарной осведомленности исполнителей. Да и как могло быть иначе, если учесть, что «советская общепитовская кухня» зарождалась в чрезвычайных исторических условиях, когда ей даже не было отпущено времени для «возникновения», а она, что называется, «свалилась на голову» населения России буквально «в одночасье».

Уже на второй день после революции, 27 октября (9 ноября) 1917 г., был издан декрет, предоставляющий городскому самоуправлению право организовывать предприятия общественного питания — столовые, раздаточные пункты, народные чайные — под контролем местных Советов. Этот декрет был немедленно проведен в жизнь, ибо достоверно известно, что только в Москве и Петрограде через год, к началу 1919 г., было создано 3 тысячи пунктов общественного питания, где столовались регулярно свыше миллиона человек.

Но было ли это созданием «советской кухни» в подлинном смысле? В организационном отношении, с чисто административной точки зрения такая кухня, находившаяся в управлении Советов, конечно, могла условно называться «советской». Но во всех других отношениях, и прежде всего в основном, кулинарном, это еще была «никакая» кухня, абсолютно разная в каждом отдельном случае, всегда стихийная, но уже «казенно-невкусная», быстро приобретающая черты «дешевой», ибо она действительно оказывалась для потребителей почти дармовой, целиком или на 80% оплачиваемой государством, казной. И уже одно это ее качество, рассматриваемое наверху законодателями и основателями государства как самое положительное, как самое важное, превращалось постепенно в качество отрицательное, в слабую сторону советской кухни внизу, в среде ее низших организаторов и исполнителей по мере того, как их ряды пополнялись все более случайными людьми из числа «плебеев-прохвостов», льнувших к «теплым местечкам», в то время как первые энтузиасты и прозелиты отвлекались на более важные участки советской и политической работы в стране и буквально сгорали в военно-политической топке Гражданской войны и революции.

И если в начале революции, говоря о необходимости

создания сети общественных столовых, В. И. Ленин придавал им такое большое значение, что называл их «первыми ростками коммунизма» (титул, которым он наделил профсоюзы), то внизу, при реализации этих «ростков», в черновой, практической работе сразу же обнаружилось, что рядовые исполнители — повара, кухарки, складские грузчики, кладовщики, — быстро ухватив «казенный» характер этого дела, принялись попросту воровать «казенное продовольственное добро», тем более что общая обстановка нехваток и голода «естественно» побуждала их к этим исконно «расейским» традициям. И самым обескураживающим, самым страшным симптомом было то, что этот «общепитовский низ» находился не где-то далеко в смысле удаленности от политических центров контроля, от столицы, в провинции, а под самым носом у новой советской власти, в Кремле, в той самой кремлевской столовой, где питалась верхушка партии и правительства и где, тем не менее, столовская челядь воровала по-крупному, откровенно и беззастенчиво, и схватить ее за руку никто не мог.

Что же после этого говорить о провинциальных столовых? Ростками чего они были или могли стать при тех условиях российской жизни, которые достались после революции советской власти? Да, на мелкобуржуазную, мужицкую руку натянуть социалистическую перчатку было нелегко! И в конце концов оказалось невозможно! Скорее, мы должны удивляться ныне тому, что революционный энтузиазм масс и их во многом еще нетронутая городской цивилизацией патриархальная чистота воспрепятствовали всеобщему быстрому разложению и помогли в создании стройной системы общепита. Но ценой каких людских жертв! Вот почему в советском общепите с самого начала приобрел значение, наряду с социальным фактором, еще и фактор чисто полицейский, получивший в период «развитого социализма» оформление в службе ОБХСС. Где ж тут было думать о кулинарных проблемах! Для них просто не оставалось ни места, ни времени!

Конечно, попытки оградить становление советского общепита от ошибок предпринимались, но оставались или, вернее сказать, прерывались или «замирали» опять-таки на теоретически высоком уровне, так и не доходя до низу, до практики, до претворения в жизнь.

Ленин в самом начале революции подчеркивал, что как и все материальные предпосылки социализма, так и форма общепита не нова и создана, вызвана к жизни, по-существу, самим фактом существования крупной промышленности и урбанизацией общества при капитализме, а потому общепит не носит и не

может носить в буржуазном обществе прогрессивного характера. И только в социалистическом обществе общепит способен приобрести такой характер при помощи государства и при обязательном общественном, народном контроле снизу. Иначе дело не пойдет.

Но массы были довольно пестры по своему социальному составу и по своему жизненному опыту. В России начала XX в. у людей не было доверия к общепиту. Причина была в том, что общепит в буржуазном обществе, все эти дешевые трактиры и «чайные», столь ярко нарисованные в своей неприглядности еще у Л. Н. Толстого в «Живом трупе», либо строились на сугубо торгашеской основе, то есть могли существовать как прибыльные предприятия при копеечных ценах, базируясь на обмане потребителя и фальсификации продуктов, без чего не было бы наживы, «рентабельности», либо были всего лишь, по выражению Ленина, «акробатством», искусственным изощрением буржуазной благотворительности, которая, во-первых, была «каплей в море» в смысле реального социального эффекта, а во-вторых, была оскорбительной для лучших, сознательных, квалифицированных рабочих.

Любой уважающий себя работник физического или умственного труда презирал и ненавидел благотворительность, и пользовались ею — люмпены, опустившиеся алкоголики, не хотевшие и не умеющие трудиться, словом, деклассированные и отсталые элементы городского плебса. Именно социальная и физическая неполноценность этой категории потребителей услуг общественного благотворительного питания при капитализме определяла и как бы «оправдывала» неполноценный кулинарный и унизительный социальный характер всей буржуазной общественной кухни в целом, как ее благотворительного «дарового» крыла, так и «дешевого» торгашеского. Этот «имидж» общепита, унаследованный от капитализма, перешел частично в «наследство» к советскому общепиту. Естественно, что и он висел тяжким грузом, и его надо было преодолевать. Так что терний на пути становления советской кухни было немало, и они, к сожалению, не страдали однообразием.

Вот почему, с одной стороны, было абсолютно ясно, что советский общепит, хотя он и казенный и дотационный, не должен иметь с буржуазной системой благотворительности ничего общего, а с другой — исторические условия зарождения советского общепита в годы Гражданской войны, в обстановке блокады, голода, неурожаев и хронической нехватки продовольствия за весь период с 1917 по 1921 г. фактически толкали советскую власть к организации массовых предприятий

общепита именно на базе довольно скудных продовольственных ресурсов и делали в глазах масс советский общепит, советскую кулинарию внешне, по составу продуктов, весьма похожими на буржуазную благотворительную кулинарию. Это было сильным ударом по социалистическим установкам советского общепита, его дискредитацией в самый ответственный момент, в момент становления, определения норм и идеалов.

К этому общему отрицательному исходному фону в развитии советского общепита добавился еще один сугубо негативный момент. В России совершенно отсутствовал опыт создания крупных казенных предприятий общественного питания, не было квалифицированных кулинарных кадров, способных управлять крупными кулинарными производствами, рассчитанными на кормежку нескольких десятков тысяч посетителей в сутки. Весь этот организационный опыт приобретался в годы голода (1920—1921 гг.) от американской благотворительной организации АРА, которая являла собой классический образец именно той ущербной благотворительной кухни, против которой выступал В. И. Ленин.

Как мы видели выше, сам состав продуктов, а тем самым и меню, и рецептура предлагаемых блюд, были у благотворителей АРА крайне примитивными и антикулинарными. Их главным и единственным достоинством были предельная стандартизация и упрощение состава блюд, обеспечивавшие быстроту приготовления и их реализации, повышенную оборачиваемость посадочных мест. Кулинарная сторона этой кухни была угнетающей и рассчитанной на деградировавшего, совершенно изголодавшегося потребителя. Этот принцип не мог быть ни при каких условиях допущен в советскую кухню, в советский общепит. Однако он проник туда с самого начала как следствие некритического копирования американского, заграничного опыта некомпетентными и малограмотными отечественными низовыми организаторами общепита. Так с самого начала в советской кухне получила право на существование «выхолощенная еда», якобы свойственная общепиту.

Поскольку и в царской России дешевая народная еда в общественных местах — на базарах, в харчевнях, чайных, трактирах — не отличалась высоким качеством, то стандартность и безвкусие благотворительной заграничной кухни были пополнены отечественной традиционной небрежностью приготовления общепитовской пищи.

Так еще до окончательного формирования советской кухни в конце 20-х годов в нее проникли два отрицательных момента, касающихся состава и вкуса готовой горячей пищи.

Правда, в период НЭПа в силу конкуренции мелких столовых произошла известная коррекция качества общепитовской пищи, а затем, при организации, крупные предприятия общепита получили в ряде случаев улучшенную рецептуру блюд, но все же факт изначального проникновения в советскую кухню отрицательных явлений не мог не придать всему ее развитию неблагоприятного течения!

Улучшению качества пищи, повышению вкусовых кулинарных свойств советского общепита в 20-х годах препятствовали и некоторые чисто русские предрассудки, связанные с общественной кухней и имевшие также исторические, традиционные корни.

Советская кухня с 20-х годов, с эпохи НЭПа, и вплоть до своего конца в 90-х годах так и не смогла изжить такой недостаток: по представлению и поварского корпуса, и самих потребителей хорошая, ресторанная, вкусная пища — это принадлежность лишь праздничного, редкого, а не повседневного стола, а сам праздничный и, следовательно, любой вкусный стол составляет не компонент регулярного, нормального питания, а один из элементов исключительного состояния и развлечения. Отсюда рестораны в СССР и официально, и неофициально расценивались не как столовые или пункты питания, а скорее как места праздного и праздничного времяпрепровождения, как увеселительные, развлекательные учреждения, где играла музыка, где пели и танцевали. Этот взгляд как бы оправдывал то, что обычные столовые, в отличие от ресторанов, вполне легитимно являлись учреждениями, где вкусная еда была вовсе не обязательна, ибо главное их предназначение состояло в утолении элементарного голода посетителя. Такое убеждение было широко распространено в СССР, считалось нормальным и косвенно оказывало глубокое отрицательное влияние на все попытки поднять кулинарный уровень приготовления блюд в общепите (столовых) и разнообразить, сделать привлекательным их меню.

Основные усилия по улучшению массового общепита были предприняты в конце 20-х и во второй половине 30-х годов в кульминационный момент его становления. После же войны массовая советская кухня стала все больше деградировать, а отчасти в ней происходил процесс дифференциации предприятий общепита, о чем подробнее будет сказано ниже.

В первую пятилетку был сделан гигантский рывок к переходу советской кухни на рельсы крупной индустрии, была положена основа создания фабрик-кухонь — образцовых, оборудованных передовой техникой предприятий по массовому, многотысячному

изготовлению блюд в кратчайшие сроки. Если в домашних условиях на приготовление обеда каждой хозяйкой тратится не менее двух часов, а иногда и более, то на приготовление обычного обеда на фабриках-кухнях первого поколения в 20-х годах уходило две минуты! Это было впечатляющей революцией в обеденном производстве, и именно эта быстрота приготовления оказывала гипнотизирующее воздействие, заслоняла и кулинарную, и ассортиментно-пищевую сторону приготовления пищи в системе общепита. Успех исчислялся чисто механически.

Особенно впечатляющим было убыстрение хлебопечения в начале 30-х годов, что действительно имело гигантское народнохозяйственное значение в тех условиях. В то время как опытный пекарь вручную мог выпечь за день максимум 14—15 пудов хлеба, среднесуточная норма выпечки хлеба одного рядового рабочего-оператора хлебной печи-автомата достигала 135—137 пудов, то есть почти в 10 раз превышала прежние нормы. Это было не только колоссальной экономией рабочего времени, но и единственным возможным решением проблемы снабжения хлебом большого города. При быстро растущей урбанизации в 30-х годах это был единственный выход. Вот почему чисто количественные показатели ускорения производства готовых пищевых изделий становились решающими, а кулинарные проблемы отступали на второй план и ускользали.

Наряду с выигрышем времени и сил, важным преимуществом крупных предприятий общественного питания была возможность централизованного и эффективного использования пищевых отходов. И в домашнем хозяйстве, и в мелких харчевнях их обработка без применения техники была нерентабельной, при этом в отходы шло, например, более 30 процентов картофеля.

Крупные фабрики-кухни при утилизации одних картофельных очисток получали от 100 до 200 кг картофельной муки (крахмала), из которой изготовляли от 8 до 15 тыс. порций киселя без дополнительных вложений или же содержали хозяйства по откорму свиней.

Точно так же из мясных туш, поступающих на фабрики-кухни, цех по выварке костей получал, с одной стороны, съедобный костяной жир, а с другой — поставлял сырье для заводов по производству столярного и технического клея. Все это говорило в пользу развития крупных предприятий пищевой промышленности и фабрик-кухонь по изготовлению готовой горячей еды.

В первую очередь столовые стали создаваться на крупнейших предприятиях. В Москве еще в 1923 г. они были созданы на заводе им. Ильича в Замоскворечье (Большая Серпуховская) и на

заводе «Серп и Молот» (у Курского вокзала), а затем в 1924 г. при заводах «Динамо» и «АМО» (будущий ЗИЛ). В мае 1923 г. для руководства «столовским» питанием была создана специальная межведомственная организация Нарпит. Первые и самые крупные предприятия Нарпита должны были открыться в обоих столичных городах.

Однако в период 1923—1927 гг., в годы «зрелого НЭПа», финансирование предприятий общественного питания шло в основном за счет местных ресурсов, и только с 1928 г. все капиталовложения на развитие сети фабрик-кухонь, столовых стали включаться в государственный народнохозяйственный план, причем они росли из года в год. Так, в первую пятилетку инвестиции в общепит составили около 300 млн золотых рублей (в ценах 1926 г.), не считая стоимости зданий столовых, которые предприятия строили за счет собственных, внутренних средств.

Как уже было сказано выше, в первую очередь стали строить высокотехничные, механизированные крупные предприятия общепита. Первая в СССР фабрика-кухня была открыта в Иваново-Вознесенске в 1924 г. Она была оснащена холодильными установками, лифтами и конвейерами для вертикального и горизонтального перемещения (транспортировки) пищи и посуды, имела филиалы и термосное хозяйство, что по тем временам представлялось просто чудом, тем более в провинции. Все оборудование этой фабрики-кухни было закуплено за границей — в Германии и в США.

Затем фабрики-кухни были созданы в Горьком, Ленинграде, Москве и даже в некоторых областных городах центрального промышленного района России, на Урале и в Донбассе. На 1 января 1925 г. в СССР насчитывалось уже 15 фабрик-кухонь и 153 механизированные столовые, а на 1 января 1933 г. — 105 фабрик-кухонь и 533 механизированные столовые.

Общее число столовых Нарпита и ведомств составляло в 1931 г. — 13 400, а в 1933 г. — 38 463. Уже в 1931 г. общественным питанием обеспечивались 5 млн промышленных рабочих, 3,8 млн служащих и 3 млн детей школьного возраста, регулярно получавших горячие завтраки. В 1933 г. все эти показатели почти утроились: общепит охватывал уже 14 млн промышленных рабочих, около 10 млн других категорий городского населения и почти 10,5 млн школьников.

Оборудование фабрик-кухонь вплоть до 1930 г. продолжали закупать за границей — в Берлине и в Лондоне, но после 1931 г. оно изготавливалось уже на советских заводах. Это были сложные технические комплексы, оснащенные неизвестными тогда в нашей стране минитранспортом (электрокары, тележки на

монорельсах) и разнообразными конвейерами — от обычных ленточных транспортеров до ковшевых, шнековых конвейеров, передвижных ванн, стеллажей и конвейерных столов.

Фабрика-кухня — многоэтажное здание с многочисленными заготовочными цехами — имела также собственные залы обслуживания, на которые отводилось обычно два этажа: первый — для стоячих мест и второй или третий для сидячих. Фабрика-кухня обладала также общими кладовыми, холодильными камерами и филиалами с так называемыми доготовочными цехами, где завершалось приготовление пищи на основе заранее подготовленных на фабриках-кухнях полуфабрикатов.

Представляя собой сложные комбинаты, фабрики-кухни готовили не только полные обеды, но и заготавливали различные пищевые полуфабрикаты, которые имели следующую одинаковую для всех фабрик-кухонь заранее разработанную номенклатуру:

1. Мясо говяжье фасованное и дифференцированное по сортам и видам
2. Мясной фарш
3. Кости рубленные
4. Птица заправленная для жарки
5. Рыба очищенная
6. Картофель и корнеплоды очищенные
7. Корнеплоды и капуста нарезанные и целые

Характер полуфабрикатов и их ограниченная стандартизация были связаны прежде всего с оборудованием, которое состояло из мясорубок (электромясорубки) большой производительности, фаршемесилок для приготовления котлетной массы, машинок для чистки рыбы, костерезок и костедробилок, колбасных шприцев, корнерезок, шинковальных машин, машин-картофелечисток, протирочных машин, механических терок, промывочных машин и др. Были механизированы не только первичная и холодная обработка пищевого сырья — наиболее трудоемкие процессы кулинарного производства, но и весь тепловой технологический процесс — варка и жарение продуктов, которые велись на наплитном огне, в жарочных и подогревательных шкафах электрических печей уже в конце 20-х — начале 30-х годов, когда ни Москва, ни Ленинград еще не были газифицированы и в быту миллионов домохозяек еще господствовали керосинки и примусы! Это не только ускорило время приготовления обыденных и веками отработанных домашних блюд вроде супов, каш, пюре, котлет, но и в значительной степени повлияло на их привычный традиционный русский вкус.

Кроме того, необходимость заранее приготавливать и

держать в состоянии готовности в течение суток десятки тысяч блюд в ожидании все новых и новых потоков посетителей вызвала появление и применение на фабриках-кухнях такого кухонного поварского оборудования, которого прежде отечественные повара не только не видывали, но и о существовании которого не слыхивали и даже не подозревали.

Это — паровые мармиты (передвижные шкафы с кастрюлями, помещенными в водяные горячие ванны), в которых поддерживалась неизменная температура пищи, своего рода холодильники наоборот — «горячильники», а также паровые кастрюли с двойным дном, электрокипятильники, электропаровые машины для варки кофе, какао и т. п.

Вся эта невиданная прежде в России и удивительная для конца 20-х — начала 30-х годов блестящая, сияющая белизной и никелировкой иностранная (американская, английская и немецкая) кухонная техника требовала соответствующего обслуживающего персонала. И главная особенность этого персонала состояла в том, что он (опять-таки впервые в истории русской кухни) должен был иметь не кулинарное, а техническое образование. Ибо командовать этим людям приходилось машинами, а любая поломка, остановка или сбой этого электрического и парового оборудования должны были быть быстро, мгновенно исправлены, устранены, иначе малейшие отклонения от заданных температур и скорости прохождения пищи по тепловому, жарочному конвейеру грозили тем, что тысячи блюд, тонны продуктов могли быть пережарены, недоварены, выварены или выпарены и даже сожжены, что привело бы не просто к убыткам, но и к срыву обеда целой заводской смены, сбою заводских производственных графиков и даже, в случае недоваренной пищи, к возникновению желудочно-кишечных заболеваний. Подобные происшествия считались в 30-х годах абсолютно недопустимыми. Вот почему на фабрики-кухни, то есть в кулинарные по сути дела учреждения, стали направлять не поваров, а людей с техническим, инженерным образованием, и готовить эти новые кадры для советской общественной кухни стали технические ВУЗы, и в первую очередь Институт инженеров общественного питания.

Так был совершен еще один вынужденный, но логичный шаг в общепите — шаг в сторону от собственно кулинарного производства, от кулинарных знаний, от кулинарных задач; шаг, который позднее, когда первоочередные потребности обеспечения кулинарных учреждений техническими кадрами были уже удовлетворены, так и не был откорректирован, не был дополнен мерами по усилению роли сугубо кулинарных специалистов.

Так постепенно, исподволь кулинарные проблемы оказались в общепите уже не на втором, а на третьем плане. Ибо на первом были организационно-технические, на втором — медико-санитарные, а кулинарно-вкусовые превратились в какие-то дополнительные, подчиненные и, следовательно, — в третьестепенные. Причем формально все это было правильно. Ведь при массовом, многотонном поступлении на фабрики-кухни разнообразных скоропортящихся продуктов (мяса, рыбы, молока, яиц, жиров) и при необходимости их разделки и тепловой обработки, при мытье десятков тысяч штук столовой посуды и приборов — приобретали огромное значение вопросы гигиены, санитарного наблюдения и контроля за качеством продуктов, кондицией блюд, чистотой оборудования, воды, помещений пищеблоков и раздаточных цехов, а также самих столовых залов, не говоря уже о медицинском наблюдении за здоровьем и гигиеной многочисленного поварского, инженерно-технического и обслуживающего персонала.

Вот почему в штат фабрик-кухонь были включены врачи-эпидемиологи, токсикологи, работники пищевого санконтроля, врачи-диетологи; в микробиологических, эпидемиологических, химических и биохимических лабораториях устанавливались и контролировались калорийность, витаминосодержание и другие показатели готовой пищи с учетом требований отдельных профессий (химиков, металлургов, горнорабочих и др.). Словом, существовал огромный отряд служащих санитарно-гигиенического наблюдения, что объективно (уже по уровню образования работников этой сферы, а не только по ее производственному значению) делало эту категорию работников общепита одной из главных на фабриках-кухнях.

Сам по себе один лишь факт повышения роли инженерно-технических и медицинских работников в системе общественного питания в СССР, и прежде всего на фабриках-кухнях и на крупных пищевых комбинатах, как бы отодвигал на задний план поваров-кулинаров, так что их значение на фабриках-кухнях, их роль в приготовлении пищи становилась в конце концов не решающей, а подсобной, вспомогательной, консультативной. Это «оттеснение» поваров на задний план в кулинарном производстве как бы подкреплялось и усугублялось тем, что поварской состав традиционно обладал низшим, незаконченным средним, в лучшем случае средним образованием, в то время как другие специалисты фабрик-кухонь — техники и медики — как правило имели высшее и среднее специальное образование, то есть стояли на голову-две выше кулинарного персонала. Да и сам удельный вес кулинаров и кулинарно ответственных лиц (поваров-

раздаточников, которые сами не готовили пищу, а лишь следили за ее порционным делением) и на фабриках-кухнях, и в системе общепита в целом был незначителен и все время снижался, по крайней мере относительно. Не следует забывать, что в общепите существовал обширный отряд работников подсобно-обслуживающего персонала, по численности значительно превышающий поварской. Это — кухонные рабочие, подавальщики, посудомойки или операторы посудомоечных машин, грузчики, кассиры, администраторы, вахтеры, гардеробщики и т. д. В целом они численно превалировали над собственно кулинарными работниками, косвенно понижая их долю участия в производстве.

Неудивительно, что в системе общепита голос кулинаров весьма мало значил, ибо даже на производственных совещаниях обычно всплывали вопросы, затрагивающие проблемы более многочисленных категорий работников общепита, а специфически кулинарные темы не поднимались. Вопросы качества пищи (не формального, а вкусового) либо не обсуждались вовсе, либо становились прерогативой исключительно медиков, а повара в эту тематику не вмешивались, как в «не свою».

Сейчас, когда эти тенденции развития или, вернее, «ошибки молодости» советского общепита подвергаются обобщению, современному читателю покажется неправдоподобным и абсурдным исключение кулинарных вопросов из тематики обсуждения на производственных совещаниях в кулинарных учреждениях! Но тогда, например в 30—40-х годах, это казалось вполне естественным и нормальным. Ибо на первый план выдвигались проблемы промфинплана, снижения себестоимости производства (экономия электроэнергии и другие меры) и накладных расходов, сокращение убытков от битой посуды и утраты столовых приборов — словом, то, что было около, рядом с кулинарией, но не самой кулинарией, как бы выпавшей из сферы внимания и работников общепита, и их начальства. Это парадоксальное вытеснение кулинарных проблем из сферы общепита, разумеется, ярче всего проявлялось на фабриках-кухнях и других подобных крупных производствах и гораздо меньше затрагивало мелкие кухни и столовые, где ни техника, ни масштабы производства не могли «отодвинуть» кулинарную практику.

Кроме того, в первые годы развития общепита, с середины 20-х до середины 30-х годов, описанная выше тенденция еще не слишком бросалась в глаза современникам, ибо переход к «фабрично-промышленному» производству горячей еды имел ряд

преимуществ, которые были благодарно встречены неискушенными, неизбалованными, скромными и привыкшими к всевозможным лишениям советскими людьми того времени.

Во-первых, поражала сама «грандиозная» обстановка столовых залов фабрик-кухонь, их размеры (250 и более квадратных метров) и оформление. Это были очень светлые помещения, с высокими потолками, со сплошными стеклянными стенами с двух и даже с трех сторон, где в пять — семь рядов, но просторно, без тесноты стояли покрытые белыми льняными скатертями столики на четыре человека, между которыми свободно, быстро, проворно сновали молоденькие официантки в униформе. Блюда подавали очень быстро, а предельно точная стандартизация порций не только никого не раздражала в то время, а наоборот, просто умиляла. И неудивительно — ведь котлетный автомат до миллиграмма по весу и до миллиметра по очертанию штамповал эти немудреные кулинарные изделия, а жарочный шкаф одинаково, как близнецов, обжаривал их до одинаковой степени коричневости. И это «равенство», эта «одинаковость» очень нравились советским людям, помнившим, сколько огорчений вызывало у них еще совсем недавно в мелких «столовках» с ручным трудом иногда действительное, а порой и кажущееся систематическое обвешивание или обделение то куском мяса, то порцией гарнира, то кособокой, как будто где-то валявшейся до этого котлетой.

На фабрике-кухне регламентация веса и внешнего вида порций была доведена, как казалось в то время, до совершенства. И это успокаивало, умиротворяло советского человека, укрепляло его веру в государственную справедливость, вселяло в него прочное убеждение, что государственная организация не обманет его, как «частник».

К сожалению, эти позитивные стороны советского общепита были либо забыты, либо совершенно утрачены после Великой Отечественной войны, когда пришлось восстанавливать и налаживать мирную жизнь, но уже новым поколениям и другим людям — не местным, а пришлым из других областей, республик, районов.

В 1947 г. я зашел на одну из московских фабрик-кухонь, обслуживавших до войны только работников закрытого авиазавода, а после войны открытую для всех, в том числе и для пришедших просто «с улицы», и был поражен значительными переменами к худшему. Особенно бросилось в глаза, что порционные блюда из курицы претерпели сильные изменения. В «чкаловские» времена если уж ты брал по тем меркам «дорогое», «особое» куриное блюдо, то это была хорошая, полновесная

мясная порция — ножка, грудка или «жопка», как тогда говорили. Куда девались горла, крылья и иные непривлекательные и лишенные мяса части птицы, мы не думали, но они утилизировались организованно и, разумеется, не пропадали.

В 1947 г. положение изменилось до неузнаваемости — почти все порции состояли из крыльев и горл, а «жопки» куда-то исчезли. Оказалось, что американский курино-разделочный аппарат 1927 г. рождения износился, поломался и был в конце концов списан, а при ручной разделке домашняя птица делилась на равные весовые порции, абстрагируясь от того, что конкретно входило в данную порцию — кости, кожа или съедобное мясо. Кроме того, при открытой ручной разделке повара имели возможность «удерживать» наиболее мясистые части, «откладывать» их и реализовывать отдельно — обычно за пределами территории фабрики-кухни.

Американские и немецкие автоматы, производившие разделку тушек в своем закрытом металлическом чреве, конечно, не предусматривали «отдельное откладывание» лучших порций, выдавая всю свою продукцию сразу в жарочный шкаф и «отбрасывая» в открытый чан горла и крылья. Старожилы говорили, что заграничные автоматы могли бы жить, тем более что починить их при наличии у фабрики-кухни «своего» авиазавода было бы «плевым делом», но сами повара извели «честные машины», поскольку рассматривали их как своих врагов и соперников.

Таков был еще один сугубо некулинарный, но специфически «расейский» фактор, вмешавшийся в советскую кухню со всей силой в послевоенный период и оказавший решающее влияние на ухудшение чисто кулинарных показателей и «кулинарного имиджа» этой кухни.

Но вернемся к нашим фабрикам-кухням начала 30-х годов. В крупных промышленных городах, в том числе в Москве и Ленинграде, они создавались в рабочих заводских районах, в их центре, то есть фактически на окраинах города. Это были специально построенные четырехэтажные здания, высокие, как теперешний семиэтажный дом, конструктивистской функциональной архитектуры. По внешнему виду и цвету облицовки они очень напоминали здание, построенное для Центросоюза, но занятое позднее Наркомлегпромом, в Москве на Мясницкой, 39, по проекту французских архитекторов Ле Корбюзье и П. Жаннерэ при участии советского архитектора Н. П. Колли. Однако если «дом Корбюзье» производит впечатление глухой, отъединенной от внешнего мира гигантской коробки, то втрое меньшие по размерам здания фабрик-кухонь были более

человечными, более теплыми и не производили впечатления герметически замкнутой клетки. Обычно они были окружены скверами с многочисленными скамейками, где обедающие летом проводили на воздухе остаток своего обеденного перерыва и отдыхали.

Столовские залы, число посадочных мест впечатляли, даже когда они были пустыми. В Ленинграде и в Москве были фабрики-кухни, рассчитанные на одновременную кормежку 1500—2000 человек. Кстати, подобных же масштабов строились в 30-х годах и рестораны, хотя этим-то заведениям должны быть свойственны совсем иная, интимная атмосфера и интерьер. Неприятно поражали своими размерами залы ресторанов в гостинице «Москва» в Охотном ряду и особенно в гостинице «Интурист» в Ленинграде, разработанной в 1931 г., но построенной лишь к концу 30-х годов на стрелке Невы и Большой Невки, на одном из лучших участков города, где расстилалось самое широкое пространство речной поверхности. Архитектурно, издали, вертикаль «Интуриста», контрастировавшая с водной гладью, конечно, смотрелась, но как «пункт питания» это сооружение оказалось неудобным. Здесь, при гостинице на 540 номеров, было построено два громадных ресторана, общая вместимость которых составляла 2000 человек. Один из них, на втором этаже, функционирует до сих пор, но поделен перегородками и встройками на несколько залов, буфетов и кафе, другой — на крыше, на уровне 9-го этажа — не прижился с самого начала и был заброшен, не использован. Гигантомания, между тем, отражала не столько архитектурную, сколько идейную позицию. Думалось, что шикарная ресторанная обстановка и повседневное питание в ресторанах — должны стать явлением, обычным для трудящихся нового социалистического общества, для людей, максимально освобожденных от бытовых, кухонных забот.

Однако эта идея оказалась утопической, поскольку слишком «забегала вперед» и совершенно игнорировала такие исторические реальности, как традиционные бытовые привычки людей, их реальные материальные возможности и, наконец, их мышление, их исторически сложившийся менталитет. И получалось, что рестораны-стадионы отпугивали всех: и буржуазных интеллигентов, ценивших интимный полумрак маленьких ресторанных полуподвальных помещений, и скромных, бедных трудящихся, которые вовсе не желали попадать в атмосферу гулких, залитых светом грандиозных «дворцовых» залов, где они чувствовали себя букашками, и мечтали, уж если посетить ресторан, так посидеть в тихой уютной атмосфере, где

бы никто не мешал и не подсаживался «демократически» и панибратски к твоему столику. Так что и богатые, и бедные одинаково отвергли «ресторанное прожектерство» 30-х годов, и потому массового перехода советских людей на ресторанную советскую кухню так и не произошло. Рестораны продолжали и в советское время существовать и давать прибыль лишь в своих традиционных местах: при гостиницах, на вокзалах, вблизи базарных площадей и на фешенебельных центральных улицах крупных городов. Но привлекало к ним отнюдь не кулинарное мастерство поваров, а такие прозаические вещи, как необходимость во что бы то ни стало поесть в незнакомом городе, куда-то пригласить любимую или даже незнакомую женщину, зайти с друзьями, убежав на время от надоевшей тещи и вообще семьи, забыться после какого-либо горького события или отметить хоть раз в жизни «на всю железку» какое-нибудь радостное случайное происшествие. Во всех этих случаях рестораны и служили удобной «отдушиной». Их кулинарное лицо было уже не столь важно, ибо оно все более и более становилось неуловимым, сливаясь в единое кулинарное направление, именуемое советской общепитовской кухней. Постепенно огромные ресторанные помещения были перестроены в меньшие по размерам кафетерии, кафе, банкетные залы и зальцы, буфеты и просто вульгарные рюмочные-забегаловки.

Обширные же столовые помещения стабильно сохранялись главным образом на самих фабриках-кухнях, где их размеры были вполне оправданны и как бы скрадывались постоянной заполненностью гудящей, непрестанно сменяющейся толпой. Более того, несмотря на постоянно расширяющееся строительство фабрик-кухонь в 30-х годах, их все равно не хватало, их мощности были загружены до предела. Это было, конечно, не следствием их кулинарной притягательности, а, скорее, результатом крайнего недостатка столовых в стране с непрерывно растущим промышленным населением.

Однако на фоне всех прочих «объектов» и «точек» общепита фабрики-кухни, несомненно, пользовались популярностью у населения как честные, порядочные заведения общепита. По крайней мере в них практически не было случаев массового отравления недоброкачественным пищевым сырьем, как это бывало в мелких районных «столовках», в пришкольных или домовых кухнях или даже в дошкольных учреждениях, где «кулинарную политику» осуществляли какие-нибудь неграмотные кухарки и один ничего не понимающий в кулинарии «образованный» медик.

В Москве, например, общественным питанием в 1933 г. были

охвачены всего 18% населения. Общественных столовых в столице явно не хватало даже в те годы, когда московское население ограничивалось 3—3,5 млн человек. Вот почему правительство обратило серьезное внимание на ускоренное развитие фабрик-кухонь и других объектов общепита в столице и в стране.

19 августа 1931 г. было принято постановление ЦК ВКП(б) и Совнаркома «О мерах улучшения общественного питания трудящихся», где отмечалось, что хотя ныне общественным питанием в стране обеспечиваются уже 5 млн промышленных рабочих, 3 млн школьников и почти 4 млн других категорий трудящихся, но все эти показатели недостаточны для страны с численностью населения в 150 млн человек, и потому следует принять меры для резкого расширения производства готовой горячей пищи для людей, занятых в производстве.

С этой целью вся система общественного питания в крупных промышленных городах и районах — в Москве, Ленинграде, Донбассе, на Урале и в Кузбассе — выделялась из системы потребкооперации, где она числилась прежде, и становилась полностью государственной. Для этого было создано специальное управление Союзнарпит со своими региональными отделениями — Мосгоргоснарпит, Ленгоргоснарпит и др. Именно на это управление и возлагалось строительство в первую очередь крупных фабрик-кухонь.

В результате за период с 1931 по 1936 г. в Москве стало уже 26 фабрик-кухонь вместо 3, а столовых вместо 537 стало 2241, и в них получали завтраки и обеды уже не 870 тыс., а 2,5 млн человек!

В Ленинграде дело с общественным питанием обстояло лучше, чем в Москве, но все же в 1929 г. им были охвачены лишь 11% городского населения, а в 1930 г. — 33%, причем в основном это были промышленные рабочие, которые регулярно питались на своих предприятиях в заводских столовых уже к 1930 г. Однако для Ленинграда это было все же недостаточно, ибо продовольственное снабжение города всегда было хуже, чем в Москве, и поэтому для рабочих, занятых большую часть времени на производстве, реальным условием улучшения их продснабжения могло быть только расширение системы общественного питания, тем более что в это время существовала еще карточная система, и дешевое, постоянное горячее питание было большим подспорьем.

После принятия постановления от 19 августа 1931 г. в Ленинграде было спешно возведено лишь за 1931—1933 гг. пять совершенно новых фабрик-кухонь к уже имевшимся двум, и

общепитом было охвачено в 1931 г. — уже 62,7% промышленных рабочих, а в конце 1932 г. — 75%.

Развитие общепита в Ленинграде в 1929—1932 гг.

	1929	**1930**	**1931**	**1932**
Сеть предприятий общепита (количество столовых точек)	634	1435	1697	2055
Продукция общепита в млн блюд (в условно-средних ед.)	123,8	288,1	530,3	710,7
Доля охвата населения города общепитом в процентах	11,7	33,5	43,7	50,1

Ленинградские фабрики-кухни в еще большей степени, чем московские, были ориентированы только на обслуживание крупных предприятий. Многие из них были «закрытыми», куда вход был только по заводским пропускам, или полузакрытыми, куда во время между заводскими сменами допускались посетители «с улицы». Эти «кулинарно-полицейские» меры были необходимы, и они, несомненно, значительно улучшили чисто кулинарную сторону обслуживания, поскольку воспрепятствовали воровству продуктов, поставили рабочих заводов в привилегированное положение по сравнению с остальным населением, что немало способствовало и повышению чувства собственного достоинства у ленинградских квалифицированных рабочих, и прямому улучшению их питания, поскольку «дары общепита», получаемые на предприятиях через фабрики-кухни, были дополнением к продовольственному пайку, который рабочие получали по карточкам, через заводскую систему продснабжения (ОРСы) и через «закрытые распределители», как в то время именовали продовольственные магазины, к которым либо по месту работы, либо по месту жительства были прикреплены жители города.

Чтобы иметь наглядное представление о масштабах деятельности и о дислокации ленинградских фабрик-кухонь,

приведем их перечень, опубликованный в конце 1933 г. в отчете Ленгорвнуторга.

«Василеостровская». Объем производства в сутки — 70 тыс. блюд, обслуживает заводы «Балтийский» и «Красный гвоздильщик».

«Выборгская» (70 тыс. блюд, фабрики «Красная заря», «Красная работница», им. К Маркса).

«Володарская» (50 тыс. блюд, завод им. Ленина).

«Нарвская» (80 тыс. блюд, «Красный путиловец»).

«Смольнинская» (50 тыс. блюд, население города).

«Петроградская» (100 тыс. блюд, все заводы и фабрики Петроградской стороны).

«Московская» (225 тыс. блюд, все заводы и транспортные предприятия Московской стороны).

Кроме того, были созданы специальные закрытые фабрики-кухни со спецпитанием исключительно для рабочих заводов.

«Красный путиловец» — на 100 тыс. блюд.

Фабрика-кухня № 4 — на 100 тыс. блюд для Госзавода № 4, заводов им. Горького, Желябова и Козицкого.

Фабрика-кухня № 5 — на 40 тыс. блюд для завода «Красный треугольник».

К моменту отмены карточной системы с 1 января 1935 г. общепитом в Ленинграде были охвачены уже свыше 80% промышленных рабочих — самый высокий процент охвата в стране.

Система общественного питания продолжала развиваться и во второй половине 30-х годов после отмены в 1935 г. продовольственной карточной системы снабжения. В это время было обращено особое внимание на обеспечение школьников бесплатными горячими завтраками. Лучше всего это дело было поставлено в Москве, где почти полмиллиона школьников (468 тыс.), в период 1936—1939 гг. получали на большой перемене завтрак из двух-трех блюд (в основном котлету с кашей или с картофельным (овощным) пюре и стакан чая, молока или кофе, а иногда и какой-нибудь фрукт — яблоко, грушу, обычно в осенние месяцы).

К 1940 г. общее количество точек общепита в стране, больших, средних и малых кухонь и столовых достигало 85 680 (по сравнению с 13,6 тыс. в 1928 г., 38,4 тыс. в 1933 г., 41,9 тыс. в 1938 г.). Новым явлением стало создание общественных столовых на селе — дело, казавшееся до тех пор немыслимым, да и ненужным, поскольку именно сельское население цепко держалось за свое «право» индивидуального, личного, семейного приготовления пищи. Однако развитие крупных совхозов, а также

создание разветвленных колхозных хозяйств показали, что организовывать общественные пункты питания в новых сельских условиях — целесообразно.

Поскольку эти предприятия общепита на селе были небольшими и базировались в смысле сырья на своих собственных продуктах, то сельский общепит в большинстве случаев по своему качеству и по чисто кулинарным показателям (свежесть продуктов, вкус, добротность приготовления) стал опережать общегородской, особенно там, где были крепкие хозяйства. Например, обед в подмосковном колхозе «Борец» в послевоенное время, в 1948—1949 гг., по качеству и вкусу, а также по сытности существенно превосходил столовскую еду в общепитовских заведениях высшей категории — в столовой аппарата ЦК ВКП(б) и в Высшей партийной школе при ЦК ВКП(б), что подтвердила компетентная в вопросах кулинарного мастерства датская делегация во главе с председателем компартии Дании Альфредом Енсеном, посетившая это хозяйство по линии ВОКСа.

• • •

Единственно, в чем сельский общепит даже образцово-показательных совхозов и колхозов не мог спорить со столичными закрытыми столовыми ЦК и Генштаба, — так это ассортимент. Иными словами, в сельских столовых не было тех специфических деликатесов, которыми располагали закрытые столовые и рестораны столицы, — красной рыбы, икры, сыров и т. п. Но зато вкус борща или щей, упитанность и прожаренность домашней птицы были в колхозной или совхозной столовой более высокого уровня и уж гораздо лучше по вкусу, чем в любом профессиональном городском ресторане.

Если уже в 1938 г. на селе было 3654 общепитовских точек, кухонь и при них столовых, то в 1940 г. таких кулинарных предприятий стало на селе уже более 17 тыс. Это был значительный сдвиг и существенно новое, качественно особое явление. Если бы не война, кто знает, может быть, сельская кухня оказала бы положительное влияние на все дальнейшее развитие советской кухни и повернула бы его в кулинарном отношении к большей народности, естественности и высококачественности.

Однако война не только остановила, но и, по существу, перечеркнула начавшееся развитие сельского общепита. После

войны на вконец разоренном селе общественная кухня уже не воскресла. Она сохранялась кое-где как рудимент, в основном в привилегированных хозяйствах Подмосковья, да еще в окраинных республиках далеко от Москвы: в Молдавии, Азербайджане, Грузии и Армении — там, где традиции сельской общественной кухни были заложены еще в глубокой древности и дожили до XX в. в духанах Закавказья. Но в России, и особенно в Великороссии, то есть в 13 центральных русских областях европейской части СССР, сельская общественная кухня, не имевшая никогда никаких исторических корней, просуществовала фактически менее десятилетия. Родившись в 1936—1938 гг., она тихо скончалась сразу же после войны — в 1948—1949 гг. И так и не смогла возродиться как особое направление, исключая, разумеется, несколько образцово-показательных «оазисов».

До сих пор мы говорили о стратегии системы общественного питания, об основных этапах и направлениях ее развития в советское довоенное время. Но, наряду со стратегией, общепит имел и свою тактику развития. И на ней также следует остановиться, ее также полезно рассмотреть.

Как мы видели выше, основным стратегическим направлением советской общественной кухни было развитие фабрик-кухонь. Именно они, подобно танковым тяжелым колоннам, смогли не только пробить значительную брешь во всеобщем традиционном пристрастии населения к индивидуальной домашней кухне, но и решительно переломить эти склонности, доказать свои преимущества и привлечь на свою сторону большинство населения. И это была правильно выбранная стратегия — только такие гигантские, грандиозные предприятия могли подавить воображение бывших приверженцев домашней кухни.

Тактика, которой придерживались фабрики-кухни в продвижении своей продукции и в завоевании ею своих прозелитов, состояла в первый период развития общепита (1927—1933 гг.) в том, чтобы «выслать в расположение противника свои передовые отряды» — как на разведку, так и для его «поражения». На практике это означало, что фабрика-кухня, способная производить 70—100 тыс. блюд в сутки, вовсе не ожидала, что в ее залы придет с первых же дней такое огромное число посетителей, тем более что она работала и ночью, а люди привыкли питаться только днем. Однако и сокращать или придерживать свои мощности фабрики-кухни были не намерены. Они горели желанием идти в атаку и шли: высылали на местные мелкие заводики, в мастерские, в отдаленные и разбросанные по городу цеха крупных предприятий, в школы и больницы,

расположенные в районе их действия, — словом, всюду, где требовалось — свою готовую продукцию — горячие обеды, перебрасывая их своим транспортом в термосах прямо в руки потребителя.

Так фабрики-кухни приучили пользоваться их продукцией, приучили ждать и надеяться на нее тысячи, десятки тысяч, а затем и сотни тысяч потребителей. Но когда задача «приручения клиента» была решена, а число самих фабрик-кухонь и их столовских помещений сильно увеличилось, что произошло примерно спустя 5 лет, к исходу 1935 г., то руководство фабрик-кухонь решило изменить тактику продвижения своей продукции в массы.

Во-первых, агитировать было уже никого не нужно. Тот, кто не желал сам возиться с приготовлением пищи, уже хорошо знал, где ее получить. Во-вторых, экономисты подсчитали, что расходы на транспорт, на приобретение все новых и новых термосов и иные связанные с распределением еды вне фабрик-кухонь дополнительные расходы значительно снижают прибыль, ложатся тяжелым бременем на себестоимость пищевой продукции. Поэтому решено было прибегнуть к совершенно новому тактическому приему — создать в «глубоком тылу противника» свои базы, то есть в радиусе действия фабрики-кухни создать сеть так называемых доготовочных столовых, а саму фабрику-кухню ориентировать, наряду с изготовлением готовой пищи для основного контингента, на изготовление полуфабрикатов, чтобы использовать наиболее полно технические мощности. Это привело к созданию дополнительных заготовочных цехов, причем на тех же площадях, но с большей загрузкой имеющегося иностранного оборудования. Эти цеха исключительно и целиком были заняты изготовлением полуфабрикатов.

Так разумно умели хозяйствовать (с чисто рыночным расчетом!) в довольно суровые сталинские времена (и в «ждановские», поскольку инициаторами новой тактики были ленинградцы). И эта инициатива нашла полное одобрение и в ЦК ВКП(б), и в Совнаркоме, где ее особенно горячо поддержали Г. К. Орджоникидзе и А. И. Микоян, кстати, оба — любители и знатоки хорошей восточной, кавказской кухни.

Таким образом, к моменту отмены карточной системы на продукты питания система общепита получила следующую структуру, которая в целом, экономически и социально, отличалась логичностью, стройностью и эффективностью.

Головные предприятия

Фабрики-кухни с заготовительными дополнительными

цехами и с выпуском полуфабрикатов, по количеству единиц почти достигающим проектной мощности этого предприятия по выпуску готовых горячих блюд.

Практически это означало, что без особых экстренных капиталовложений число фабрик-кухонь было почти удвоено!

Филиалы

Механизированные и полумеханизированные столовые и столовые-доготовочные, работающие на полуфабрикатах фабрики-кухни, а потому почти вдвое быстрее приготовляющие горячую пищу, чем обычные кухни-столовые, не принадлежащие к системе фабрики-кухни.

Столовые-кухни мелких предприятий, формально (организационно) не связанные с фабриками-кухнями, но получающие от них (покупающие у них) полуфабрикаты для дальнейшего приготовления.

Вне системы государственных фабрик-кухонь и их влияния (не только административного, но и ассортиментного, рецептурного, кулинарного) находилось довольно значительное число пищеприготовительных объектов, где осуществлялись иная технология приготовления и иная «кулинарная политика», но которые составляли второе, более консервативное крыло той же советской кухни. Это были «свободные» предприятия общественного питания местного значения, организационно привязанные к областным, городским и районным пищетрестам, то есть входящие в систему предприятий внутренней торговли, наравне с продуктовыми магазинами.

Предприятия общепита системы пищеторга

Рестораны, где осуществляется весь цикл приготовления готовых холодных и горячих блюд. Должны иметь в своем составе квалифицированных кулинаров не менее трех профилей.

Диетические и курортные столовые, работающие по всему кулинарному циклу, по своей программе и рецептуре. Обычно должны иметь квалифицированных кулинаров разного профиля (3-4-х специальностей).

Закусочные — предприятия сокращенного кулинарного цикла, изготовляющие стандартные изделия холодного стола, не требующие особых кулинарных навыков, то есть в разделке (механически) готовое пищевое сырье (нарезка хлеба, масла, колбасы). Возможна подача стандартных напитков.

Чайные — предприятия ограниченного кулинарного цикла. Приготовление холодных закусок, одного-двух простых по технологии горячих блюд: яичницы, блинов, пышек, сырников.

Изготовление горячих безалкогольных напитков: чая, кофе, горячего (кипяченого) молока.

Кафе, кафетерии, буфеты — предприятия сокращенного и ограниченного кулинарного производства, но с более высокой наценкой за обслуживание, чем в чайных и закусочных. Напитки возможны как алкогольные, так и безалкогольные, в зависимости от разряда предприятия. Например, в кафе 1-го разряда с названием, а также в железнодорожных буфетах обязательно предлагают алкогольные напитки. Кафе без названий (под номерами), кафетерии всех видов и просто буфеты в государственных учреждениях лишены права продажи спиртных напитков в розлив, иногда имеют право продажи алкоголя в бутылках на вынос.

Столовые, не готовящие основную пищу (обеды из трех блюд) и использующие полуфабрикаты разного происхождения (от фабрик-кухонь, ресторанов, районных домовых кухонь):

— Школьные столовые

— Студенческие столовые

— Парковые столовые и павильоны

— Пельменные, блинные

Обычно специализируются на двух-трех блюдах самого примитивного приготовления:

1. Отварные сосиски
2. Пельмени (из полуфабрикатов)
3. Отварные макароны (вермишель)
4. Яичница, крутые яйца, иногда — омлет
5. Блины, оладьи, пышки (с добавлением масла, сметаны, повидла, соленой рыбы и т. п.)
6. Сырники, блинчики

Более чем за 10 лет (1928—1940 гг.) общественное питание в стране с учреждениями довольно разнообразного профиля распространилось достаточно широко. Если оценивать это развитие с точки зрения того, что на старте, в начале 20-х годов, почти ничего не было и рост, по существу, был начат с нуля, то количественные успехи, надо признать, были колоссальными, практически неосуществимыми ни в одной другой стране в столь сжатый срок. Но и результаты вследствие подобной быстроты движения, а попросту говоря, спешки, были, конечно, не удовлетворительны из-за совершенных ошибок и прежде всего — из-за многих упущений в отношении подбора кулинарных кадров и кулинарного качества блюд. Но иначе в тех условиях и быть не могло.

Кроме того, достигнутый результат — создание 85 тыс. точек

общественного питания, к сожалению, покрывал лишь 1/20 потребностей страны в посадочных местах. Так что работы на ниве общепита было к 1941 г., к началу войны, непочатый край. Но главное, основное, решающее было заложено, и если бы война не нанесла удар этому развитию, оно, возможно привело бы советское общественное питание и тем самым советскую кухню к подлинному кулинарному расцвету. Об этом свидетельствовали те новые кулинарные симптомы, которые стали проявляться в советской кухне в предвоенные годы (1939—1940 гг.) и в начале 1941 г.

Главный, решающий вопрос, который до тех пор постоянно оставался в тени на фоне внимания к технологическому и количественному росту советского общепита, а именно вопрос о кулинарных кадрах и о кулинарном содержании советской кухни, был, наконец, поставлен как очередная важная задача в 1939 г.

Но прежде чем объяснить, чем была вызвана подобная постановка вопроса именно в это время, посмотрим, как же решались вопросы кулинарного образования, просвещения и повышения квалификации в предыдущее десятилетие.

Кулинарное ремесло и поварское искусство — как и любая сфера практической деятельности — нуждаются если и не в теоретическом обобщении, то, уж во всяком случае, в руководствах, наставлениях, которые могут осуществляться как путем обычного устного обучения старшим и опытным мастером непосредственно на кухнях, так и путем издания и распространения кулинарной литературы. Именно этот последний путь возобладал над первым в XX в.

Как мы видели в главе о развитии русской кулинарии в начале XX в., практическое возрождение русской кухни в конце XIX в. вызвало буквальный всплеск кулинарной литературы в России в первое же десятилетие XX в. Авторы нового и старшего поколений не только подводили итоги предшествующего развития поварской практики, но и по-новому подходили к некоторым старым традициям, делали предложения о кулинарных новациях, намечали модные кулинарные направления, старались, наконец, приспособиться к новым условиям социальной обстановки и использовать новые технические возможности.

Аналогичное положение было и в других европейских кухнях и прежде всего во французской, на которую послушно равнялась вся кулинарная Европа до первой мировой войны.

Годы революции и Гражданской войны полностью изолировали Россию от европейской кухни, причем эта изоляция в области кулинарии была гораздо более строгой и

непроницаемой, чем в области политики и идеологии, где о враждебной позиции и о мотивах противника сообщалось хотя бы в форме критики, но зато с детальными подробностями.

В противоположность этому, на кулинарном фронте царило полное молчание. Ибо, во-первых, в это время было просто не до кулинарии, а во-вторых — основные и наиболее активные потребители французской, немецкой и английской кулинарной литературы попросту исчезли из России, бежав с белогвардейцами. По этой же причине не появлялись в период 1917—1928 гг. и доморощенные кулинарные книги.

Так возник временный провал в кулинарно-теоретической информации, и он отчасти объяснял, почему в самом начале развития советского общепита о кулинарной стороне дела так и не вспомнили. Эту, так сказать, сугубо «кухонную» сторону общепита считали как бы само собой разумеющейся, известной, ясной и понятной любой кухарке, то есть, по русским понятиям, даже самому глупому, самому примитивному, самому недалекому и необразованному человеку.

Именно такой образ кухарки старательно создавала и в конце концов сформировала русская классическая литература в глазах русской интеллигенции. Достаточно вспомнить те образы кухарок, которые нарисовали И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, А. П. Чехов в своих произведениях. Кухарка, в представлении русских интеллигентов, была синонимом и символом человека не только низкорожденного, но главное — человеком без знаний и специальности, ибо стряпня, куховарение ни специальностью, ни делом не считались. И эта идея глубоко проникла в сознание русской интеллигенции и, кстати, содействовала ее инфантильности и фактической зависимости от этих самых «необразованных кухарок».

Заблуждение насчет того, что стряпня, работа на кухне — это не специальность, обернулось весьма трагически для формирования советской кухни. На подготовку и подбор компетентных в кулинарии кадров не было обращено никакого внимания. Ибо у истоков идей советского общепита стояли рафинированные интеллигенты, получившие образование не только в Московском и Петербургском университетах, но и с дипломами Сорбонны, Гейдельберга, Цюрихского, Берлинского и Брюссельского университетов. Об этом мы часто забываем, говоря о большевистской революции. Но ведь ее делали, ею руководили именно те передовые интеллигенты, в большинстве своем дворяне (среди высшего советского и партийного руководства в первое революционное пятилетие было свыше 50 дворян!), которые воспитывались на русской классической литературе!

Поэтому, когда они говорили, заявляли, декларировали, что даже кухарки могут и должны отныне получить право участия в управлении государством, то это был своего рода эвфемизм, который следовало понимать не буквально, а аллегорически. Он означал, что люди, стоявшие прежде на самой низшей социальной ступени классового капиталистического общества, будут подняты на более высокие социальные, политические и общественные позиции. Так что в этом выражении был исключительно политико-символический смысл и вовсе исключалась кулинарная конкретика.

О последней не думали даже при решении чисто кулинарных вопросов при организации социалистического общественного питания, там, где кулинарию следовало бы выдвигать действительно на первое место. Такова была историческая обстановка, и таков был, к сожалению, неспособный к быстрой перестройке менталитет интеллигентных революционеров.

Но как только первая степень остроты классового противостояния прошла, как только революция, Гражданская война и внутрипартийные острые споры миновали свой кульминационный пик, свою наиболее обостренную фазу, пришел, наконец, черед вспомнить и о кулинарии. И это случилось 10 лет спустя после октября 1917 г., что было вполне закономерно и естественно.

• • •

В 1927 г. произошел решительный разгром партийной троцкистско-зиновьевско-каменевской оппозиции, и первыми уловили историческое значение этого момента и сам факт перелома в советской истории и наступление, наконец, «мирного времени» далекие от политики и идеологии обыватели. Уловили чутьем, не зная, не понимая, не вдумываясь в происходящее, но почувствовав шкурой, почуяв нутром наступавшие коренные изменения политической обстановки в стране. И новым симптомом того, что обыватель осознал наступление «новой эры», когда не будет уже ничего существенно меняться, когда определился уже «хозяин», было появление на книжном рынке первых советских кулинарных книг — тощих, невзрачных, косноязычных, примитивных, но — своих, доморощенных, тутошних. Они были подобны травинкам, появившимся на чуть пригретом солнцем оттаявшем пятачке земли после долгой зимы.

Период 1927—1931 гг. был наиболее обеспеченным в смысле пищевого снабжения советского общества, советского хозяйства. Еще существовали рынки, базары, частная и кооперативная торговля, где действовали кулаки, подкулачники, крепкие середняки и вовсю развертывался жиреющий деревенский частник, воодушевленный бухаринским лозунгом «Обогащайтесь!». И авторы кулинарных книг как бы почуяли «родимую» атмосферу. Их худосочные «творения» пришлись точно на эти годы, а затем, столь же внезапно, они исчезли на время с 1932 по 1936 г., чтобы вновь появиться уже «под солнцем сталинской конституции» в 1936—1940 гг.

По своей тематике и, разумеется, по названиям кулинарная литература 1927—1931 гг. резко отличалась от дореволюционных поваренных книг, которыми пользовалось население в эпоху НЭПа.

Новые кулинарные книги были посвящены какому-либо частному вопросу, какой-либо конкретной стороне кулинарного дела, которая требовала рекомендаций или разъяснения именно в данной бытовой ситуации конца 20-х — начала 30-х годов. И именно это было то новое, что отличало в этот период советские кулинарные книги от книг прошлого времени — толстых, посвященных всем сторонам и проблемам приготовления пищи, рассчитанных на длительное пользование годами и десятилетиями и потому лишенных особых исторических примет, как бы — вневременных.

Основное содержание первых советских кулинарных книжек заключалось в указаниях и рекомендациях вовсе не кулинарного характера, а в таких, которые вытекали из изменения обстановки советского быта и из новых требований гигиены, а также вследствие появления новых типов очага, например, керосинки.

Вот как они назывались и каких имели авторов.

Врач Лежнев. Крестьянская пища в праздник и будни / Под редакцией Санпросвета Мосздравотдела. М., 1927

Основной пафос этой книжки, которую по заголовку можно было бы принять за сборник рецептов праздничной и обыденной, каждодневной русской крестьянской, народной кухни, но которая не содержала на деле ни одного кулинарного рецепта и даже ни одного названия крестьянского или какого-нибудь иного блюда, состоял в доказательстве двух тезисов.

Во-первых, в призыве к крестьянам равномерно распределять в течение года все свои пищевые запасы, приобретенные осенью, в урожай, а не обжираться до умопомрачения и заворота кишок в праздники, особенно в рождественские, новогодние и на масленицу, а затем к весне жестоко голодать из-за нехватки

продуктов. Читая сейчас эти настойчивые призывы и подробные объяснения того, что если съесть в один день паек за неделю, то на остальные шесть дней еды останется меньше или вовсе не останется, едва веришь своим глазам, что было возможно столь примитивное вдалбливание абсолютно очевидных истин, совершенно не относящихся к тематике поваренной книги. Но, по-видимому, уровень тогдашнего читателя все же предполагал необходимость подобных «разъяснений» и «рекомендаций».

Второй тезис, который «отстаивался» с еще большим нажимом, поскольку тут автор, как врач, чувствовал себя в знакомой стихии, заключался в убеждении «неразумных крестьян», что неправильная еда — причина всех желудочных болезней, и что питание должно соответствовать работе, то есть быть эквивалентно затратам энергии на труд.

Эти примитивные истины тем не менее настойчиво повторялись по несколько раз на протяжении чуть ли не половины этой тощенькой карманного формата книжонки, чтобы, как заявлял автор, «устранить недочеты еды».

Подобные косноязычные и бюрократические формулировки, буквально наполняющие всю брошюрку, скорее, отпугивали читателей, вместо того чтобы заставить их следовать таким «разумным советам».

Автор установил пять правил, пять условий «правильной еды».

1. Старательно пережевывать пищу, есть не спеша.

2. Принимать пищу регулярно каждые четыре часа: в 8, 12, 16 и 20 ч.

3. Есть горячую пищу, особенно суп и чай, не обжигаясь.

4. Распределять свои продовольственные припасы равномерно на все месяцы и дни года.

5. Избегать сухомятки, употреблять преимущественно горячую пищу, и с этой целью организовывать артельное питание.

Пожалуй, лишь последнее «правило» было дельным и «кулинарным». Остальные звучали карикатурно-издевательски в приложении к мужикам и бабам, которых автор, совершенно не представлявший себе деревни, уподоблял детям-паинькам из интеллигентской семьи: «тщательно пережевывайте пищу», «ешьте, не обжигаясь». И такие же оторванные от народа зануды из Санпросвета Мосздравотдела допускали печатать и распространять всю эту муть, нужную крестьянину, как мертвому припарки. Вот так разубеждающе «просвещали» народ в области кулинарии признавшие советскую власть «интеллигенты-попутчики». А какую чушь несли они в народ в области политики, «популярно» объясняя мероприятия советской власти?

Но продолжим обзор новой советской кулинарной литературы конца 20-х — начала 30-х годов.

Зоря И. Колониальные и другие вкусовые товары. М., 1928

Тут было больше связи с кулинарией: народу объяснялось, что в жарких странах есть такие вещи, как перец, но есть его надо мало, потому что он жгучий. У нас же, в России, растут горчица и хрен, тоже имеющие жгучесть, но меньшую и более для русских привычную, а особенно употребительную под севрюжку (с хреном) и свиной холодец (с горчицей).

Анина С. Молочно-растительный стол. М., 1928

За этим женским псевдонимом скрывался мужчина — Сергей Иванович Степанов, и это было весьма символично: приготовление пищи уже в конце 20-х годов стало рассматриваться в СССР как исключительно или преимущественно женское дело. Более того, из сферы поваренного искусства мужчины вообще стали уходить, поскольку она утратила всякий престиж, а новых мужских кадров в этой области до войны, в 30-х годах, фактически уже не готовили, если не считать тех, кто служил поваром в армии и на флоте. Вот почему автор-мужчина постеснялся публично признаться в авторстве именно кулинарной книги, как книги по своей профессиональной принадлежности якобы чисто женской.

Развитие этой тенденции привело к тому, что технология советской кухни стала резко упрощаться, в ней стали все более и более преобладать блюда примитивные по композиции и по технологии (варка, отваривание), которые всегда готовили кухарки, а не повара. Процессы жарения, тушения или запекания они вели непрофессионально, по-кухарочьи (без соблюдения перекаливания масла и сала!), и систематическое питание в столовых привело к росту больных гастритами, колитами и другими желудочными болезнями.

Советские врачи, наблюдавшие за пищеблоками и ничего не смыслившие в поваренном деле, поскольку были все сплошь санврачами, гигиенистами, эпидемиологами, сделали неверный вывод о том, что жареная пища, жареные блюда вредны, и отсюда их основной рекомендацией для желудочных больных, а также для людей, опасавшихся заболеть желудочными болезнями, было исключение из рациона жареных блюд. А это привело к совершенному застою кулинарного творчества в советской кухне и к превращению ее из самой вкусной в мире кухни в оскопленную в кулинарном отношении, «импотентную еду» с плохим вкусом, с ограниченным ассортиментом и с бездарной, неграмотной композицией блюд.

Вместе с жареными изгонялись и были вообще

ликвидированы самые полезные блюда в мировой кулинарии — тушеные, томленые, грилированные и печеные, которые кулинарно некомпетентными и кулинарно безграмотными врачами-женщинами и женщинами-кухарками также причислялись к «жареным» и по характеру выполнения были им неизвестны.

Не слыхивали советские кулинары, в том числе и мужчины, считавшиеся высококлассными поварами и работавшие в лучших ресторанах, о таких приемах, как перекаливание масла, быстрое обжаривание (до тушения), открытый огонь и др. В результате даже там, где еще уцелели «старорежимные» кадры мужчин-поваров, процветал опять-таки самый легкий и примитивный способ жарения пищевого сырья — обжаривание во фритюре, то есть в раскаленном свином жире. Пища, приготовленная таким образом, действительно была вредна для здоровья, особенно при неряшливом поварском исполнении (при условии применения, в целях экономии, неоднократно использованного, а не свежего фритюра) да при систематическом употреблении подобных неправильно поджаренных изделий, о чем убедительно свидетельствовало распространение гастритов среди любителей пончиков и жареных пирожков.

Но врачи, не понимая сущности этого процесса, не могли, разумеется, его компетентно контролировать и запрещали «жареное» в столовых, но допускали его для ресторанов, поскольку там жареные блюда служили «фирменным» отличием ресторанного приготовления.

Таким образом, абсолютная безграмотность медиков в вопросах питания, и особенно в сущности кулинарной технологии, и полное дилетантство в оценке приготовления пищи привели к деградации и обеднению общепитовской кухни в СССР, к полному забвению всех достижений русской и других национальных кухонь в начале века и к фактическому разрыву со всеми традициями отечественной кулинарии. Вот почему кухня, существовавшая в СССР в 30—80-х годах, то есть в течение полувекового периода, и должна называться «советской кухней» именно по характеру сложившихся в ней технологических, ассортиментных и композиционных особенностей. На них мы подробнее остановимся ниже, а теперь продолжим список кулинарных книг, ставших первыми поваренными пособиями в «советской кухне».

Зарина М. М. Учись хорошо стряпать. В помощь хозяйке-крестьянке. М., 1928

Эта книга также весьма характерна для того времени, для понимания задач советской кухни и особенно вопросов,

относящихся к кулинарному просвещению неграмотного крестьянства. На первом месте стояли проблемы гигиены — читателю подробно рассказывалось о микробах, о пищевых отравлениях, а вовсе не о методах правильной кулинарной обработки и приготовления, ибо как раз в этих-то практических вопросах сами авторы рекомендательных книг ничего не понимали и, главное, даже не знали, не слыхали о кулинарных специфических приемах и методах и потому не могли посоветовать, рассказать, преподать ничего поварского, конкретного.

Никишова А. И. Поваренная книга. 1001 рецепт. Руководство домашним столом. Способы приготовления в русской печи, на керосинке, плите и примусе. Издание автора. Тверь, 1927, 1929 (2-е изд.)

Эта книга, хотя и представляла собой компиляцию нескольких дореволюционных поваренных книг (что делалось не в последнюю очередь для того, чтобы набрать заветную и привлекательную для профанов цифру в 1001 рецепт), но все же была единственным практическим руководством, особенно в тех случаях, когда дело касалось не столько кулинарной, сколько технической стороны приготовления на разных видах огня.

Книга была весьма своевременна, ибо как раз в этот период исторически сложилось довольно редкое положение, когда активно использовались и сосуществовали одновременно несколько видов очага — от архаичной деревенской русской печи и городской дровяной плиты до только что появившихся примусов и керосинок, приспособленных к условиям скученного проживания нескольких семей в одной коммунальной квартире и сосуществования на одной общей, тесной, многолюдной коммунальной кухне, где сугубо индивидуальный примус действовал в «коллективе», состоящем из десятка или дюжины таких же шипящих и коптящих «индивидуальных» керосинок и примусов, создавал своеобразную, непередаваемую атмосферу шума и чада советской классической коммуналки в крупных городах.

Книга Никишовой стала «кухонной библией» таких коммуналок. Ею пользовались и горожане (больше всего), и сельские жители (отчасти), она стала известной и в столицах, и в провинции, имела успех и была быстро раскуплена, несмотря на два издания. К концу 30-х годов она уже стала большой редкостью. В букинистических магазинах ее нельзя было встретить, так как ею активно пользовались и туда не сдавали. Лишь после войны она исчезла из личного пользования, ибо при переходе на газовые плиты лишилась смысла, была сочтена

архаичной и потому без всякого сожаления была выброшена ее прежними владельцами как ненужная и «устаревшая».

Наконец, потребности населения в действительно грамотном кулинарном руководстве на фоне крайне слабых и бездарных кулинарных книг первой половины 20-х годов вызвали переиздание (12-е!) в 1927—1928 гг. одной из лучших книг «царского времени» в начале XX в.

Игнатьева-Александрова П. П. Практические основы кулинарного искусства. М., 1928

К сожалению, она была издана небольшим тиражом и мгновенно исчезла с прилавков, осев в семейных собраниях богатых людей.

Подобно тому как в эпоху средневековья европейские алхимики деятельно искали «философский камень», чтобы с его помощью превращать распространенные дешевые металлы в редкое и дорогостоящее золото, так и советские энтузиасты начиная с 20-х годов настойчиво пытались найти тот кратчайший путь, который бы привел страну и народ к пищевому изобилию.

Нынешнее старшее поколение хорошо помнит те послевоенные проекты увеличения сельскохозяйственных продуктов, которые были связаны с грандиозными техническими преобразованиями и шли по линии освоения целинных земель, орошения засушливых степей, мелиорации заболоченных местностей, химизации и снабжения удобрениями скудных почв, применения пестицидов и гербицидов для уничтожения вредителей сельскохозяйственных растений — словом, мер, рассчитанных на то, чтобы любым способом повысить урожайность — интенсивным или экстенсивным.

До войны тоже думали, мечтали, проектировали и выдвигали идеи увеличения продовольственной продукции в стране. Но в основе этих поисков лежали не идеи получения глобального, грандиозного урожайного вала, который сразу, одним махом должен был бы решить все продовольственные проблемы страны. Психология людей была в то время иной. Им были чужды химеры утопической гигантомании, они еще не научились во всем уповать на технику, ибо та делала лишь свои первые робкие шаги. Поэтому в то время к проблеме поисков новых источников продовольствия подходили скромнее, реальнее и конкретнее, уповая при этом не на технику, а на собственные руки, знания, труд и прилежание. Вот почему людей призывали учиться у Бёрбанка, этого фантастического мастера получения высоких урожаев и новых растений, у которого действительно появились тысячи последователей в нашей стране, в том числе и «советский Бёрбанк» И. В. Мичурин, который, в свою очередь, приобрел

многочисленных учеников, поклонников, фанатов, экспериментаторов и пропагандистов.

Другим «модным» направлением поисков «философского камня» для улучшения продовольственного положения в стране стала пропаганда таких пищевых культур, которые прежде в царской России либо были неизвестны, либо использовались крайне слабо, ограниченно. Так, одним из серьезных, крупных достижений советской кулинарной пропаганды следует признать широкое внедрение в сельскохозяйственную и кулинарную практику картофеля. К концу XX в. современным россиянам покажется странным, что столь обычная и распространенная картошка, которую большинство считает самой «обычной народной русской едой», всего 75—80 лет тому назад была малоизвестной в русской деревне, не говоря уже о тех народах и народностях, которые населяли Советский Союз к востоку и югу от Волги и Дона. Весь Северный Кавказ, Закавказье и вся Средняя Азия, а также Урал, Зауралье, Алтай, Сибирь и Дальний Восток до 1917—1920 гг. не имели никакого представления о картошке.

По-настоящему картофель стал вторым хлебом в нашей стране только во время и после Великой Отечественной войны, всего каких-нибудь полсотни лет тому назад, если иметь в виду знакомство с этим продуктом населения всей азиатской части СССР.

Но и в европейской части страны, особенно в Заволжье и в Предуралье, только к концу 20-х годов картофель был внедрен в рацион подавляющего большинства советских людей. И это было значительным достижением советской власти в области питания трудящихся.

Чтобы нагляднее представить себе историческое значение этого «пищевого» события и место России и ее отдельных регионов в общем ходе «завоевания» и освоения картофелем «мирового пространства», приведем хронологическую справку распространения картофеля в мире.

История распространения картофеля

Картофель был впервые завезен в Европу испанцами из Перу в 1560 г. и стал вводиться в культуру в Испании, Италии и Бургундии, где правила династия Габсбургов. Однако перуанский картофель не привился в более северных странах — в Германии и Англии.

Картофель из США (Виргинии) был завезен:

В Ирландию — в 1545, 1565, 1585 гг.

В Англию — в 1540, 1586 гг., и лишь с 1619 г. появился на

королевском столе, с 1662 г. регулярно импортировался.

В Голландию — в 1589 г.

Во Францию — в 1593 г. Картофель подавали за королевским столом лишь с 1616 г. как величайшую редкость, но народной едой картофель стал только в 1787 г. В 1630 г. Совет города Безансона постановил кормить картошкой только прокаженных!

В Данию и Северную Германию картофель завезли датчане и шведы из Северной Америки в 1648 г.

В Лотарингию — в 1665 г.

В Шотландию — в 1683 г., но первое картофельное поле появилось лишь в 1728 г.

В Вюртемберг — в 1710 г.

В Саксонию — в 1717 г.

В Пруссию — в 1720 г.

В Прибалтику (Ригу) — в 1730-х гг.

В Белоруссию картофель завезен из Германии и Польши в 1760—1770 гг., то есть до первого раздела Польши, когда Белоруссия была вне России.

Картофель в России

Завезен в Петербург в 1796 г. из Ирландии.

Впервые появился в Москве в 1816—1818 гг., а в пищу стал вводиться лишь в 30-е годы XIX в. (возможно, что А. С. Пушкин так и не ел никогда картошки — не успел попробовать!).

В Предуралье, в Пермскую губернию, — завезен из Ирландии в 1842 г., но вызвал восстание, вторично появился лишь в 1864 г.

На Урале впервые появился в 1875 г.

В Зауралье в 1899 г. — в начале XX в.

В Сибири стал распространяться после Гражданской войны — в 1920—1922 гг.

Итак, 200 лет ушло на распространение картофеля в Западной Европе — от Пиренейского полуострова и Ирландии до западных границ России.

Еще 100 лет понадобилось, чтобы картофель дошел от Прибалтики до Москвы — путь в 900 км. Но за Москвой лежала остальная Россия, шириной в 10 000 км. Уже через 10 лет движение застопорилось в Предуралье. В Зауралье картошка попала только в XX столетии.

Огромные пространства от Предуралья до Тихого океана картошка прошла в годы советской власти за три — пять лет, с 1918 по 1923—1924 гг., превратившись к 1926—1928 гг. в известный всенародный овощ. Но далеко еще не доминирующий.

Настоящая «картофельная революция» произошла в годы Великой Отечественной войны и сразу после нее. Вот тогда, в 40

—50-х годах, картошка действительно стала для России вторым хлебом. До войны, в 30-е годы, картофель за Урал, в Сибирь, завозился, но не выращивался. Вот почему на него в азиатской части страны — от Оби до Тихого океана и от Каспийского моря до гор Памира и Тянь-Шаня — смотрели как на типичный «советский продукт», поскольку в этих регионах он появился и внедрялся наряду с другими чисто советскими «новыми вещами»: тракторами, электричеством, фабриками-кухнями, колхозами, партсобраниями и т. д. После войны картофель стали выращивать по всей стране, абсолютно во всех ее районах. Он врос, стал естественным компонентом не только советской кухни, советского питания и быта, но и советского образа жизни.

Названия картофеля, употреблявшиеся в России

До 1860 г. (в помещичьей и городской среде):

— Бараболя
— Бульба
— Трюфель
— Тартофель
— Чертово яблоко
— Земляная груша
— Потатис
— Панас
— Кноль

После 1860 г. (в крестьянской среде):

— Катохля — в западных областях (Смоленской, Псковской, Новгородской, Тверской)
— Картопля — в южных областях (Орловской, Курской, Белгородской)
— Картыши — в Воронежской, Тамбовской
— Картосы — в Вятской
— Картоха — в Тульской
— Яблоко — в Сибири
— Картошка — в Москве

Это московское название и стало к концу XIX в. общерусским наименованием картофеля. Зато прилагательное «картофельный» применялось только в литературной форме — картофельный суп, картофельное пюре, картофельная запеканка, а народно-московское «картошковый» — не привилось.

Картошник — первое распространенное московское блюдо из картофеля, появившееся в 80-х годах XIX в., за ним появились на рубеже веков — пироги с картошкой. Это означало, что русский

народ признал ее «своей».

Первая книга о картофеле в России появилась почти в одно время с «Русланом и Людмилой» А. С. Пушкина, на пару месяцев позже, в 1821 г., в Петербурге. Автором был… Путиш. А называлась она — «Описание картофеля».

Пока в России в течение столетия осваивали картошку, в Западной Европе ее уже почти 300 лет считали своей и активно использовали в блюдах французской, английской и немецкой кухни. Первыми ввели в кулинарный обиход картошку — французы.

Как известно, французская кухня предполагает образованность едока. Даже для того чтобы разбираться в блюдах французской кухни из картошки, надо хорошо знать и историю французской кулинарии, и историю вообще. Все «картошки» во французской кулинарии делятся на два класса — простонародные и аристократические блюда.

Названия у «простонародных», домашних картофельных блюд даются исключительно по женским именам, принятым главным образом во французской деревне:

Анна, Аннета, Лоретта, Жоржетта и Иветта — все эти «разные» блюда похожи одно на другое, как близнецы! Но зато названия каковы?

Названия аристократических и ресторанных картофельных блюд включают обязательное слово картофель и к нему одну из следующих добавок:

по-герцогски,
по-дофински,
по-венгерски,
по-английски,
по-мадагаскарски,
по-парижски,
по-савойски,
по-тулузски,
по-нормандски.

Вся разница между ними в форме нарезки и в характере тепловой обработки — отваривание, жарение, тушение.

Подается ресторанный картофель исключительно с луково-сметанным соусом Субиз.

Наконец, имеются два картофельных «блюда», напоминающих нашу отварную немудреную картошку «в мундире», без всяких приправ, кроме соли. Но для французов это — «особые» блюда. Более того, у них и названия такие, которые намекают на «скудость» и одновременно скрашивают, как бы придают смысл этой незатейливой отварной (или печеной в золе!) картошке:

— картофель а ля Кресси (намек на осаду города, в котором осажденные голодали и ели скудные, растительные блюда из моркови и картошки);

— картофель а ля Виши (намек на курорт с его известной столовой водой «Виши», на лечебное значение ничем не сдобренного «голого» картофеля, а также на то, что в период оккупации Франции в 1940 г. ели только картошку).

Сознание того, что, поедая простую, обычную картошку, приобщаешься к истории, — должно согревать посетителя ресторана.

Картошка далеко не сразу пробила себе путь к сердцам и желудкам французов. Она была ввезена в 1593 г., впервые появилась за королевским столом в 1616 г., почти четверть века спустя, и лишь в 1787 г., через 200 лет, утвердилась как французское, народное, а не иностранное блюдо. Почти весь XVIII в. против картошки усиленно боролись крестьяне и купцы — торговцы зерном, а также многие (непридворные) дворяне. Но за картошку выступали ученые, военные (полководцы и флотоводцы), крупнейшие государственные деятели, экономисты. Среди них:

— А. Р. Ж. Тюрго (1727—1781) — крупный государственный деятель и экономист,

— А. О. Пармантье (1737—1817) — великий врач и ученый биолог, ботаник,

— А. Л. Лавуазье (1743—1794) — великий химик и физик, философ.

Таким образом, во Франции картошка продвигалась усилиями передовых людей страны, имевших большое влияние в среде государственной власти. Ученые и политики рекомендовали сверху внедрять картофель как основу питания масс. И этот путь продвижения картофеля в жизнь был типичным для всех стран, не исключая и Россию, где картошку в быт масс внедряли драконовскими мерами, при помощи полиции и карательных войск, цари и царицы — начиная с просвещенной Екатерины II и кончая бессердечным жестоким Николаем I.

Ныне, уплетая за обе щеки жареную картошку или популярные чипсы, мы совершенно забываем, что своей любовью к этому продукту мы обязаны, во-первых, неустанным усилиям русских монархов, а во-вторых — решительным действиям советской власти по практическому внедрению картошки на всей территории страны.

Зато не повезло советской власти с внедрением другой продовольственной культуры, способной существенно помочь в обеспечении населения страны высококачественными белками.

Речь идет о сое. В начале 30-х годов в кругах специалистов советской пищевой промышленности возникла идея приучить население к сое. Было много разговоров и писаний о чудо-продукте — сое, которую в советской прессе называли продовольственной культурой будущего, хотя она возделывается в странах Востока уже более 3 тыс. лет!

В сое советских пищевиков привлекла в первую очередь ее чрезвычайно высокая калорийность. Казалось, широкое использование соевых бобов и изделий из них способно решить проблему обеспечения масс высококачественными белками и тем самым покончить разом с этим «узким» местом в снабжении трудящихся. В связи с задачами пропаганды сои и появились в начале 30-х годов две книжки, разъясняющие особенности приготовления блюд из этого продукта:

Цветаева Е. М. 130 блюд из сои. М., 1930

Зорина М. М. Соя в массовом питании. М., 1931

Беда была только в том, что, когда появились книжки, соя еще не была завезена из Маньчжурии, а когда книжки уже были раскуплены, в магазинах появились соя в виде бобов и соевое масло, на которые те, кто не читал книжек, смотрели с опаской. В 30-е годы русский человек вообще с сомнением относился ко всему новому, ранее не опробованному, ему лично неизвестному. К тому же простые люди обычно связывают свои представления о новом продукте только с такими его качествами, как иная полезность, иной вкус, иной внешний вид. Эти характеристики как бы естественно входят в понятие «новое», «иное», ранее неизвестное. Рядовому, массовому потребителю в голову никогда бы не пришло, что похожая по внешнему виду на фасоль и бобы соя требует иной технологии и иных приемов обработки. Более того, на это обстоятельство не обратили должного внимания и пропагандисты сои, и советские кулинары в системе общественного питания. Здесь как раз и сказалось то игнорирование кулинарной специфики, которым страдала советская кухня в целом.

Пока речь шла о привычных продуктах, об обработке и приготовлении их в рамках традиционной русской технологии, существенных непоправимых ошибок не возникало — они, во всяком случае, могли быть быстро замечены и потребителем, и производителем, а потому поддавались исправлению, коррекции. Но когда дело коснулось коренного изменения кулинарного подхода к продукту, когда стало необходимо пересмотреть характер, технологию обработки этого продукта, то есть изменить температуру нагрева, время кипячения, по-новому отрегулировать температурный режим и внести иные коррективы

в уже привычно налаженный на кулинарном производстве процесс — будь то на фабрике-кухне или у отдельной хозяйки, то оказалось, что с подобными проблемами не в состоянии справиться ни мощное фабричное машинное производство, ни отдельно взятые люди.

Речь шла об изменении психологии, о серьезной перемене подхода к обработке продукта и о глубоком знании его качеств и свойств, не позволяющих или, наоборот, поощряющих обращаться с ним не так, как принято с другими, а так, как требовал его особый характер. Но именно это важнейшее обстоятельство оказалось непонятным и даже психологически неприемлемым для русских, «расейских» и советских условий.

С соей ничего путного не вышло. «Процесс не пошел!». Этот продукт требовал значительных затрат труда, внимания, особой добросовестности, тщательности обработки, большой дифференцированности тепловых и ферментационных процессов на разных стадиях обработки, и в итоге — гораздо большего времени для получения конечного готового продукта, чем иное пищевое сырье.

Короче говоря, соя требовала большого труда и немалого терпения. И не простого, а китайского. И потому неслучайно этот замечательный продукт был популярен среди народов Дальнего Востока — китайцев, корейцев. В этом регионе работали с соей многие сотни поколений и не одно тысячелетие. В результате научились получать из «простых бобов» десятки продуктов: растительное масло, соевый соус как основную национальную приправу, соевые пасты, напоминающие по вкусу и запаху творог, сыр, и даже... мясо. И изготовлять из этих полуфабрикатов горячие готовые продукты: котлеты, пюре, запеканки, каши или продукты квашения и соления — то есть целую гамму кулинарных изделий, исходным продуктом для которых служило одно и то же сырье — соевый боб.

Для этого требовалось время, китайское терпение и постоянное, а не эпизодическое наличие сырья, навыки его обработки. Понятно, что в России ни одного компонента этих непременных условий в 30-е годы, да и позднее — не было. Сою нельзя было взять «кавалерийским наскоком», на нее нельзя было «нажать получше», чтобы сразу, без затрат скрупулезного труда, получить результат. И этого было уже более чем достаточно, чтобы от нее отвернулись — как народ, вообще не любивший «трудных чужаков», так и руководители, понявшие, что в этом вопросе переломить настроение масс не удастся, а следовательно, и не стоит рисковать.

Вот почему с соей дело сорвалось. Взять от нее то, что дала

природа, не получилось. Причем, не только в начале 30-х годов, но и дважды за послевоенные годы — в 50-е и в 70-е, когда вопросы повышения эффективности сельского хозяйства и проблема снабжения советского народа продуктами питания вновь встали во весь рост.

Соя оказалась сложным орешком. И потому было решено не ломать об нее зубы, а просто отказаться от этого пути решения продовольственной проблемы. В этом вопросе и народ, и руководители были подлинно едины, проявили полнейшее единодушие. Так что «неудача» в начале 30-х годов не была ни случайностью, ни результатом «вредительства». Такой итог был в какой-то мере закономерным, прямо вытекающим из условий страны и психологии народа, то есть непреодолимым.

Эпизод с пропагандой сои в начале 30-х годов преподнес один важный урок, на который, к сожалению, ответственные лица, власти, не обратили никакого внимания, и потому не сделали нужных выводов. А это привело к повторению почти такой же ситуации в дальнейшем, после войны, когда так же, наскоком, без подготовки, велась пропаганда кукурузы и морской, океанической рыбы.

Дело в том, что пропагандистские книжки двух советских дам о сое были отнюдь не серьезным исследованием и разъяснением кулинарных свойств сои как совершенно особого продукта, а простой компиляцией, или «перелопачиванием» двух книжек, изданных в те же годы на русском языке в Китае, в Харбине, в этом центре не только русской белогвардейщины, но и центре главного соевого района Китая.

Малярский Г. Я. Приготовление китайской сои в Северной Маньчжурии. Харбин, 1928

Толмачев В. Я. Китайские пищевые продукты из маслянистых и крахмалистых бобов. Харбин, 1931

Советские дамы, переписывая или, вернее, списывая эти работы, совершенно не учли того, что их авторы, публикуя свои произведения в Китае, разумеется, не ставили своей задачей подробно разъяснять китайцам и другим местным жителям — русским, маньчжурам, корейцам — специфические стороны кулинарной обработки сои, известные в этом регионе чуть ли не каждому ребенку. Их цель состояла в том, чтобы собрать, объединить все сведения о многообразном пищевом облике сои, показать европейцам, да и местным русским, в каких неожиданных ипостасях встречается соя, принимая облик жареных «мясных» котлет, «копченой рыбы», «сыра», «творога», «шоколада» и т. д. и т. п. И, конечно, дать рецепты этих соевых модификаций, в смысле состава компонентов разных блюд, их

веса, пропорций, доли воды, солей, пряностей в каждом конкретном случае.

Наши дамы списали именно эти, конечные результаты, что и отразилось на их названиях (130 рецептов из сои), и выбросили или не заметили, не приняли во внимание главное, суть — те указания, которые касались особого характера приготовления соевых блюд и изделий, поскольку этот материал содержался в предисловиях и в общих частях харбинских книг, где рецепты отсутствовали.

Как знать, если бы не поверхностная пропаганда сои, то, быть может, в обстановке 30-х годов, учитывая дисциплинированность и железную волю тогдашнего поколения советских людей, удалось бы сделать китайские соевые бобы столь же популярным пищевым продуктом советского народа, как бывшую перуанскую или ирландскую картошку и немецкую колбасу?

Но именно на главное, на разъяснение кулинарного существа нового продукта никто, в том числе и сами «пропагандисты», не обратил внимания, а «начальство» этого не потребовало, ибо не вникало в суть вопроса.

В результате достижение изобилия с помощью сои осталось и по сей день для нашей страны недостижимой, фантастической мечтой. Пропаганда сои не имела абсолютно никаких кулинарных последствий.

Последним памятником «кулинарной активности» авторов книг о советской кухне в первой половине 30-х годов было появление безымянной книги, которая, как и всякая коллективная работа в советское время, готовилась долго, медленно, проходила массу согласований, лежала годами в издательских портфелях и перемещалась в издательских планах. Так произошло и с книгой, которая должна была появиться в 1930—1931 гг., но вышла в свет в начале 1934 г., когда ситуация и в экономике, и на кулинарном фронте резко изменилась, ибо с конца 1932 и особенно в 1933 г. положение с продуктами в стране стало тяжелым. И тут вдруг выходит в свет книжица: «Примерное пятидневное меню и способы приготовления блюд». В те годы такая книжка выглядела странновато. Но историко-кулинарное значение этой скромной книжечки несомненно. Она является единственным памятником перехода нашей страны в течение ряда лет на новый трудовой календарь пятидневок, вместо недели, с превращением каждого шестого дня в выходной.

• • •

Обобщая, суммируя все, что было предпринято советской властью в 30-х годах в области создания особой советской кухни и в области введения в обиход 150-миллионного населения страны совершенно новых пищевых продуктов и распространения ранее неизвестных продуктов на тех, кто ими прежде не мог пользоваться по религиозным и социальным причинам, надо сказать, что сделано было довольно много. Достаточно отметить, что в рацион всех народов страны, в повседневную и праздничную пищу 104-х наций, народностей и племен были введены десятки одинаковых по ассортименту, качеству, составу и даже вкусу — массовых, казенных, государственных продовольственных продуктов и изделий, стандартизированных общим ГОСТом. Это были: рыбные, овощные и мясные консервы; дешевые сосиски и колбаса разной толщины и размеров; макароны, вермишель, пришедшие в дополнение к русской лапше; картофель, ставший всеобщим народным овощем в течение пяти — семи лет.

Помимо старых русских круп — гречневой, перловой и пшенной — получили впервые общенародное признание рис, манка, толокно (для детей) и овсяные хлопья (для взрослых). В то же время совершенно исчезли из обихода в советское время ржаная (зеленая и черная) каша и полба.

В широкую продажу и в быт были введены натуральные минеральные воды: боржоми, нарзан, ессентуки, полюстровская — и особенно искусственные фруктовые лимонады: яблочный, грушевый (дюшес), клюквенный, апельсиновый — а также фабричное, серийное, так называемое печатное, сухое печенье, прежде неизвестное народу, но быстро ставшее «простонародным», дешевым и обычным дополнением к чаю, кофе, наряду с пряниками.

Во второй половине 30-х годов в СССР впервые появилось в качестве народного кулинарное изделие, считавшееся в царской России аристократическим и редким, но за какие-то три года после своего появления (1937—1940 гг.) превратившееся в самое дешевое, демократичное и массовое. Речь идет о... мороженом.

С исторической точки зрения все это было громадным завоеванием советской власти в борьбе за дружбу народов и за доверие всех наций страны союзному, центральному правительству. Правда, такая целеустремленная кулинарно-политическая линия проводилась только до Великой Отечественной войны. И успехи этой линии, а не только ее неудачи, были в основном уделом довоенного времени.

После войны целеустремленность стала исчезать, размазываться. И потому именно в это время стали возможными

такие явления, как полный провал с внедрением кукурузы во всенародный рацион, на чем подробнее мы остановимся ниже.

20—30-е годы можно считать временем великого перелома в пищевой, гастрономической, кулинарной ориентации многомиллионных масс простого народа, перелома, который бывает лишь в эпохи великого переселения народов. Между тем, об этом не говорится ни в одном учебнике истории, ни даже в специальных этнографических исследованиях, всегда занимающихся мелкими частностями и не поднимающихся в обобщении выше ограниченного района исследования.

В то же время, успех в распространении любых, а тем более массовых новых пищевых продуктов, причем в огромной стране, всегда имеет важное, историческое значение. И это значение еще более усиливается, принимая во внимание тот факт, что распространение в России всего нового, тем более того, что касается быта, было всегда крайне затруднено. Причем в подобных вопросах в прошлом совершенно не играл никакой роли авторитет государственной власти или хотя бы страх перед ней, помогавший во всех иных случаях неизменно проводить в жизнь любые правительственные и общественные мероприятия.

Основой противодействия всему новому всегда были в России темнота масс и та роль, которую играла в поддержании и культивировании этой темноты церковь. При этом — любые конфессии в равной мере. Пищевые запреты, подчас просто драконовские, вводили в России три главные российские конфессии: православие, мусульманство и иудаизм. Пищевые запреты еврейских раввинов и цадиков, доходящие до фанатизма, вошли в пословицы и анекдоты. Но и мусульманские муллы не особенно отставали от них, действовали несравненно более упрощено и прямолинейно, налагая запрет сразу на какую-либо обширную группу пищевых продуктов, недопустимых в питании «правоверных».

Что же касается православных попов, то основной пищевой уздой для верующих, основным рычагом их влияния на паству были посты, приходящиеся почему-то именно на те сезоны года, когда человек как раз должен был усиленно питаться — на зиму (Филиппов пост) и весну (Великий пост). Очевидная физиологическая бессмысленность этих длительных воздержаний от пищи тем не менее никогда не становилась причиной недовольства русского народа, ибо его воля систематически и методически подавлялась целыми столетиями. В советское время к этому добавился и еще один мотив — посты вели к понижению производительности труда, и поэтому причина борьбы с ними была для государства не только идеологической, но и

экономической.

Немаловажно, с точки зрения государства, было запрещение в мусульманском мире употреблять свинину, если учесть, что только в европейской части СССР проживали до 20 млн мусульман. В условиях XX в. запрет на свинину для столь значительного контингента населения лишал государство возможности использовать целую группу пищевых товаров — не только свежую свинину и сало, но и все виды колбас, сосисок, сарделек, ветчины, бекона, а также разнообразных блюд и производных пищевых изделий, вроде борща и щей со свининой или пельменей — в питании народных масс ряда областей, создавая тем самым дополнительные проблемы пищевого снабжения в стране.

Но это еще не все: нельзя было есть пончики, жареные пирожки с капустой или яблоками, ибо и те и другие обжаривались во фритюре (свином жире). Словом, мусульманин, как и правоверный еврей, мог питаться только дома, а если такой возможности не было, практически голодал в условиях большого русского города.

Это создавало не только большие пищевые неудобства и для государства, и для людей, но и вызывало национальные, социальные трения, усиливало дискомфорт малых народностей, их чувство бесправия в «русском море».

Преодолеть предубеждения, связанные не с богословскими догмами, а с, казалось бы, столь ясной и практически затрагивающей каждого проблемой питания, мешала позиция церкви, которая в 1917—1920-х годах, растеряв все свои прежние служебно-административные позиции, а также отчасти и идеологические, держалась особенно упорно за эту последнюю пищезапретительную соломинку, как за единственное звено, позволявшее ей воздействовать на массы и управлять ими. Вот почему борьба с религией стала именно в 20-х годах приоритетной для советской власти: она позволяла решать не только идеологические, но и серьезные экономические проблемы общества, проблемы жизнеобеспечения всего населения, она позволяла оторвать от влияния церкви не только «душу», сознание людей, но и их тело, их желудок.

И результаты были впечатляющими — уже к 1928 г., а тем более к началу 30-х годов в СССР практически не было такого глухого утла, в том числе и в Средней Азии, и в Закавказье, и в Сибири, куда бы ни проникли картошка, свинина и чай — три базовых, «стратегических» продукта, характерных своим массовым производством и большой ролью в питании миллионов. Важно отметить, что это продвижение новых продуктов в дотоле

не принимавшую их среду было достигнуто без всякого нажима, произошло с учетом национальной специфики разных наций, причем острота пищевой унификации, которая могла бы вызывать реакцию отторжения, тактично нивелировалась и снималась одновременной активизацией национально-культурной деятельности, постоянным подчеркиванием национального равноправия. На этом фоне естественным и нормальным выглядело распространение унифицированных пищевых продуктов, изготовленных по единому ГОСТу по всем районам страны. Именно в подобной социально-психологической обстановке удалось без особых трений преодолеть пищевые предубеждения миллионных, ранее темных крестьянских масс и вызвать у них привычку к «советской пище», на которую стали в 30-х годах смотреть уже только как на пищу, забывая о национальной и религиозной ее подоплеке.

«Пищевая политика», компонентами которой были и распространение общепита, и «денационализация» многих продуктов, становившихся «интернациональными», вроде свинины, и «советизация» питания, выражавшаяся в снабжении населения пищевыми изделиями сугубо промышленного производства, вроде мясных, рыбных, овощных консервов, искусственных фруктовых вод, мороженого «эскимо» и т. п., проводилась в 30-е годы не кое-как, а продуманно, квалифицированно и согласованно в своих политических и кулинарных частях.

С этой целью во главе пищевой промышленности был поставлен крупный партийный деятель и одновременно человек, хорошо разбиравшийся в кулинарных вопросах и, главное, признаваемый всей страной в этой своей компетенции. Это был А. И. Микоян, армянин, хорошо знавший не только Кавказ, но и весь продовольственный юг России. Выбор его руководителем советского пищевого снабжения был далеко не случаен, он был назначен на этот пост после неудачи с несколькими европейски образованными наркомами продовольствия — Шлихтером, Цюрупой, Середой, Брюхановым и др., не оставившими заметных следов в пищевой истории СССР. Микоян же находился бессменно на посту руководителя отраслей, связанных с производством и торговлей пищевыми товарами, на протяжении 50 лет!

Один лишь факт, что данную отрасль возглавляет армянин, уже вызывал определенное доверие к государственному пищевому снабжению, ибо весь Кавказ с его 70-ю народами и вся Средняя Азия хорошо знали, что именно армяне — лучшие духанщики от Ростова-на-Дону до Каспия и персидской границы. То, что в 30-е годы придавали значение таким деталям, говорит о

продуманности советской политики снабжения, о большом социально-политическом и национально-психологическом расчете и, наконец, о понимании значения «кулинарного единомыслия» для нужд и блага страны.

Дальновидность этих расчетов со всей силой обнаружилась в тяжелые годы Великой Отечественной войны, когда в армию были призваны сотни тысяч татар, башкир, узбеков, таджиков, азербайджанцев, казахов, якутов и других народов, уже лишенных к этому времени всяких предубеждений против свинины, что облегчало и упрощало продснабжение войск едиными пищевыми продуктами. Ведь и США, оказывавшие нам помощь продовольствием в годы войны, присылали исключительно свиные продукты лярд и свиную тушенку, так что именно «запретные» для мусульман жиры и мясо составляли основу питания армии, и если бы заранее все население Союза не привыкло к ним, как к естественным, то это могло бы создать серьезные трудности в снабжении и тыла, и фронта, вносило бы различного рода недовольство, конфликты, противодействия в самое критическое для всякого государства время — время войны.

Не надо думать, что советская пищевая унификация всей своей основной «силой» обрушилась исключительно на нерусское население страны. Нет, в советское время были изменены и многие традиционные пищевые убеждения русского населения.

Не надо забывать, что русские мужики были до 1917 г. весьма и весьма закостенелым народом в своих кулинарных привычках. Но связано это было не с особенностями русской души, а с господством патриархального натурального хозяйства, в котором было все свое, из местных материалов и продуктов, вплоть до домотканого белья и одежды. Крестьяне не привыкли и не имели возможности покупать что-либо «городское» и совершенно не были знакомы с сельхозпродуктами, прошедшими фабричную обработку. Даже такие полуфабрикаты, как мука и крупы, делались дома, вручную из собственного зерна. Отсюда и пристрастия к определенным видам пищи определялись отнюдь не вкусом этой пищи и не вкусами населения, а исключительно экономическими возможностями. Соблюдался и национально принятый «дедами и отцами» обычай не выходить из привычного круга общепринятых блюд, что, конечно, нельзя расценивать как кулинарное пристрастие, а следует считать чем-то вроде формально-кулинарной традиции, нарушить которую люди обычно не решались. Более того, русские простые люди, расселенные на громадной территории, считали свои кулинарные обычаи — единственно приемлемой нормой для всех остальных

людей. Привыкнув от Балтики до Тихого океана всюду слышать русскую речь и не встречая за всю свою жизнь ни одного иностранца, они по простоте душевной думали, что мир населен только русскими, а остальные народы составляют только «изюминки», вкрапленные тут и там в общее русское «тесто». Вот почему незнание, нелюбовь или неупотребление русской пищи инородцами или чужеземцами воспринимались простолюдинами с удивлением и оценивались ими как нечто враждебное, подозрительное и достойное всяческого осуждения. Но происходило это не от косности души, не в силу особой национальной психологии, а исключительно по незнанию, по невежеству, по темноте.

Это обстоятельство обнаружилось, когда русский человек уже в первые годы советской власти оказался очень гибким и полностью открытым для новых, советских кулинарных влияний и привычек, тем более что освоение нового, приобщение, так сказать, к «бытовой моде» было санкционировано и угодно «начальству».

Вот почему получилось так, что советской власти не составило особого труда коренным образом переделать пищевые, кулинарные привычки русского мужика.

Советская власть, прежде всего, приучила народ к хлебу заводской выпечки, отучив не только горожанина, но и крестьянина от выпечки домашнего ржаного хлеба. Русский мужик с огромным удовольствием стал пользоваться белым пшеничным хлебом, до революции почти невиданным или, по крайней мере, редким в деревне. Сейчас самые что ни на есть простолюдины берут обязательно «белые батоны», по-старому — булки, привыкнув даже к неприятному, подслащенному саечному хлебу с высокой долей припека, а не к более плотному, более вкусному и более полезному крутому дрожжевому белому хлебу, который и встречается намного реже, да сводится к двум-трем видам. И это — результат искаженного спроса. В итоге, белый хлеб из редкого и праздничного уже в 1940—1941 гг. стал повседневным, а после войны, особенно в 1956—1961 гг. и позднее превратился в обычный, заурядный. Люди к нему привыкли, как к воздуху, и считают это нормальным, забывая, что всего каких-нибудь 50—60 лет тому назад ежедневно есть белый хлеб — казалось невероятным.

Однако советская общепитовская кухня отучила русского человека от многих прелестей русской народной кухни, о которых он начисто забыл. Она отучила его от традиционных суточных щей из кислой капусты с сушеными белыми грибами, превратив это национальное обычное блюдо в недостижимое даже в

ресторанных условиях. Точно так же оказались забыты гречневая каша с луком на конопляном масле, дежни, подовые жирные пироги на говяжьем сале, гречнево-пшеничные блины со сметаной, вместо которых общепит предлагал худосочные блинчики с повидлом или творогом, на соде, никогда не встречаемые ранее в русском быту. И, наконец, начисто отучили русского человека от ухи из свежего судака и окуней, которая стала недоступна по причине резкого сокращения пресноводных рыбных богатств России.

Более всего при советской власти изменился сладкий стол. Здесь примитивные старорежимные народные сладости — постный сахар и леденцы — были заменены вначале простенькими «подушечками», а затем, с середины 30-х годов, широкой гаммой фруктовых карамелей на основе синтетических кислот и альдегидов-ароматизаторов. Их отчетливый искусственный вкус, имитирующий натуральную клюкву, грушу, яблоки, лимон, апельсин, вишню, сливу, черную смородину, пришелся по душе массовому покупателю, карамели с этих пор и до нашего времени стали традиционными народными конфетами.

Но особенно новым было внедрение в традиционные сладости советского народа богатого семейства «шоколадных» конфет. В 20-х — начале 30-х годов это был соевый «шоколад», затем, особенно в послевоенные годы, появился шоколад натуральный или с небольшим процентом суррогатов, значительно отличающийся от всякого зарубежного шоколада повышенной концентрацией какао и, соответственно, ярко выраженным шоколадным вкусом и воздействием.

В 30-х — начале 40-х годов шоколад в народе считался «очень полезным» продуктом на том основании, что был не только сладким и редким, но и потому, что его выдавали самым уважаемым людям 30-х годов — летчикам и полярникам.

Так советская власть приучила простой народ и уважать, и любить, и ценить шоколад, постепенно сделав его сладким символом праздника, чьего-либо расположения, симпатии, подарком. Уже в 1939 г. детский новогодний подарок без шоколадки был немыслим, а затем это стало уже рутинной традицией. Плитка шоколада на день рождения или на свидании любимой девушке считалась вполне достойным, даже щедрым подарком в 1940 г., накануне войны. Однако после войны, когда шоколад превратился в дешевый, рублевый продукт (1 руб. 10 коп. — 1 руб. 80 коп. и самый лучший — 2 руб. плитка!), у новых поколений отношение к нему изменилось: он стал считаться слишком дешевым для дарения, и даже — вульгарным.

Что же касается новых блюд, то советский общепит

окончательно приучил русского человека к колбасе и сосискам с капустой, к яичнице-глазунье и омлетам как обычным блюдам захудалых кафе, хотя в дореволюционное время яичные блюда не были распространены в русской кухне и считались «нежными», «девичьими» и в крестьянском семейном быту практически не употреблялись, так как яйцо было удобным объектом для продажи на рынке и для получения наличных денег.

В советское время, когда на птицефабриках яйца стали производиться миллионами круглый год, они получили невиданное распространение и в личном домашнем быту, и в общепите как сырье, с помощью которого можно быстро и без всяких усилий приготовить горячее блюдо. В конце концов колбаса и яйца превратились в дежурные блюда ленивых и неумелых хозяек или холостяков и в послевоенное время заняли существенное место в упрощенном рационе вечно спешащих людей больших городов. Эта тенденция содействовала катастрофическому росту сердечно-сосудистых заболеваний среди советских людей к 70-м годам нашего столетия, ибо яйцо в сочетании с сардельками и иными колбасными изделиями — это целая кладовая холестерина.

На третьем месте после колбасы и яиц стандартным массовым блюдом советской кухни стали макароны и макаронные изделия, заимствованные, как известно, из Италии. В 20-х годах, в эпоху иностранных концессий, с рядом итальянских фирм была достигнута договоренность о налаживании в Союзе макаронных фабрик, позднее ставших государственными. Так что макароны, а также еще более популярная у нас вермишель, в 30-х годах были уже отечественного, собственного производства, причем, если в Италии макаронные изделия выпускались в богатом ассортименте из 30 разных видов и самыми распространенными были спагетти, то «русские» макароны выпускались только одного вида, который в Италии назывался «цита». На своей родине у «циты» было мало поклонников, но русскому потребителю этот вид макаронных изделий полюбился, а точнее, будучи вначале навязан советскому общепиту пищепромовским руководством, он затем пришелся по вкусу всему народу. Знали все же, черт возьми, что выбирать из иностранного многообразия!

Рис, а точнее молочная рисовая каша-размазня, ставшая с конца XIX в., особенно после русско-японской войны, одним из «постоянных» блюд русской буржуазной интеллигенции, увлекавшейся вегетарианством, превратилась в начале 30-х годов в дежурное блюдо в санаториях, домах отдыха, диетических столовых, больницах, школах, детских садах. В 60—70-х годах рисовая каша, приготавливаемая уже совершенно спустя рукава,

на воде, заполонила обычные, самые низовые столовые, создав у широких масс стойкое представление о рисе как о «третьестепенной пище». К тому же, по укоренившейся с 20-х годов в советской литературе характеристике, рис принадлежал к пище «бедных китайских кули», и тем самым как бы официально был признан низкий социальный статус этого продукта. То, что его готовили в общепите (а за общепитом — и в домашнем быту) только в самой непривлекательной форме — в виде каши-размазни, подтверждало мнение о невысоком пищевом достоинстве этого изделия.

Таким образом, распространив рис как продукт массового потребления, ознакомив с ним те социальные слои, которым до революции этот продукт был не по карману, советская казенная кухня, по существу, дискредитировала само понятие о рисе, о его месте в системе питания разных народов бездарным, однообразным и самым неправильным способом его приготовления, причем попутно невольно вбила в массы ложное убеждение, что рис иначе и нельзя приготовить. Рассыпчатый рис, поданный с необходимыми приправами, нельзя было получить, по крайней мере, до конца 70-х годов даже в хороших, дорогих московских ресторанах.

Таким образом, судьба риса наглядно иллюстрирует тот факт, что именно кулинарному содержанию, кулинарной сущности, грамотному кулинарному исполнению в советской кухне совершенно не уделялось внимания. Вот почему даже при наличии всех необходимых продуктов их готовили неверно, иногда вопреки принятым традициям, причем это относилось, в первую очередь, к тому пищевому сырью, которого массовый потребитель ранее не знал и с каким его впервые познакомила советская кухня, ее общепит. Это была одна из отрицательных сторон казенного общепита — он прививал неискушенным в кулинарии людям искаженные представления о вкусе, назначении и возможностях приготовления того или иного продукта. И эти представления сохранялись не в одном поколении.

Советская пищевая промышленность довольно легко приучила русского мужика употреблять где нужно и где не нужно бутылочные фруктовые воды, созданные на базе синтетических ароматизаторов, имитирующих ароматы груш, яблок, клюквы, вишни, апельсина, лимона, но одновременно отучила русского человека от родного кваса, морса и натуральных русских фруктовых водичек. Это объяснялось опять-таки удобством приготовления и хранения — совершенно не кулинарными, а чисто организационно-техническими причинами, которые в

советской кухне признавались как главные и самые уважительные, вопреки всякой кулинарной логике. В результате именно русской национальной кухне, целиком покоящейся на патриархальных способах приготовления, на натуральных продуктах, на их ремесленном, ручном приготовлении, на домашнем солении, мочении, квашении и тому подобной индивидуальной обработке, был нанесен самый большой, самый чувствительный удар советской кухней, как направлением, не придававшим особого значения кулинарным достоинствам пищи, а заботящимся о ее приготовлении вовремя, в срок, по одинаковой установленной рецептуре, и о соблюдении равного веса отпускаемых потребителю блюд, а не об их вкусе.

Русская кухня утратила в советское время и свое кулинарное лицо, и свои достоинства не только из-за перехода на новые технологические условия, а вследствие того, что ее удельный вес сильно сократился из-за включения в советскую кухню блюд народов СССР.

Безвкусность, пресность советской кухни совершенно отчетливо обнаружилась к концу 30-х годов и, разумеется, имела отрицательное воздействие на потребителей. Это обстоятельство беспокоило кое-кого из руководителей общепита, ибо могло привести к апатии потребителей и, как следствие этого, — к снижению производственных показателей. Но бороться с этой «напастью» решили, да и могли, только механически. В столовых и на фабриках-кухнях на каждом столике появились стеклянные баночки с горчицей, солью и красным перцем, стоимость которых не включалась в отпускную цену блюда. Одновременно появилась и соответствующая рекомендательная литература.

Бернштейн Я. И. Использование черемши (колбы) в общественном питании в качестве самостоятельной приправы, заменяющей лук. Новосибирск, 1934

Демьянчук П. Г. Рациональные методы применения вкусовых веществ (специй) в кулинарии. Киев, 1937

Эти робкие попытки исправить положение с однообразием и приедаемостью блюд общественного питания прежде всего исходили с периферии страны, из районов, где сохранилась та или иная национальная кухня и где ее кулинарные отличия от советской кухни бросались в глаза.

Однако пропаганда приправ в повседневной кухне и их подлинного великого значения в питании человека так и не была проведена. Все ограничилось мелкими, частными «репликами с мест», которые так и не были услышаны даже поварской, кулинарной аудиторией.

Введение приправ и пряностей требовало больших навыков,

знаний и, главное, наличия самих пряностей, их поиска, закупки, приготовления. На все это требовалось время и средства, все это было хлопотно, сложно. Вот почему, чтобы разнообразить общепитовский стол, решили пойти другим путем, более легким для всех, более понятным даже для самих общепитовских кулинаров. Во всесоюзную общепитовскую кухню внедрились наиболее приспособленные по техническим возможностям блюда других народов СССР. Этот путь был более предпочтителен, так как на кулинарном уровне решалась и большая государственная задача — пропаганда дружбы народов, так сказать, наиболее доходчивым путем — через желудок трудящихся.

Так, начиная с 1937—1938 гг. советская кухня стала содействовать проникновению в русские столовые таких национальных блюд, одни названия которых довели бы до столбняка русского мужика образца 1904 или 1913 г., но были относительно спокойно и даже с любопытством восприняты интернационально подготовленным советским человеком образца 30-х годов.

Такие названия, как «харчо», «сациви», «цыпленок табака», «хинкал», «люля-кебаб», «хачапури», «чахохбили», «лагман» и еще десяток подобных, новые и необычные в конце 30-х годов, в 50—70-х годах стали чуть ли ни «русскими словами», уж во всяком случае — словами русского, а точнее советского, столового обихода.

Почти никто из советских историков не заметил, что кульминационный период политических репрессий, пришедшийся на 1937—1938 г., «случайно совпал» с общим улучшением экономического положения трудящихся. Именно в этот период руководящие круги решили придать общественному питанию более привлекательный облик, обратив внимание на чисто кулинарную, вкусовую сторону советской пищи. Именно в это время, особенно в 1938—1940 гг., ассортимент гастрономических товаров значительно расширился: на прилавки вернулись прежде всего такие готовые национальные продукты, как соленая, копченая и вяленая рыба — семга, кета, омуль, шемая, севрюга, осетрина. Появилась вновь черная и особенно дешевая красная икра — 58 коп. за килограмм! Вернулись давно забытые, с царских времен, настоящие дорогие колбасы с прежними, принятыми до империалистической войны, названиями — «гамбургская», «языковая», «брауншвейгская». Конечно, все это происходило не в деревне, но, по крайней мере, в обеих столицах — в Москве и Ленинграде, и освещалось широко, на всю страну. В обоих городах вновь открывались отреставрированные роскошные «Гастрономы», в обиходе

продолжающиеся называться «Елисеевскими».

Но не только советские магазины и базары пополняются в это время готовыми традиционными товарами, свойственными национальным кухням народов СССР. Уделяется внимание и общепитовскому меню, которое подвергается переработке и пересмотру. Вновь в этом деле ведущую роль играют врачи и биологи. Тут уж ничего изменить в советское время было невозможно. Но одновременно для консультаций кулинарного порядка приглашаются и старые повара-практики.

В результате этих новаций на кулинарном фронте в 1939 г. происходит своего рода кодификация репертуара советской кухни, куда вошли как уже усвоенные за советское время блюда, так и часть вновь появившихся в 1937—1939 гг. национальных блюд, рекомендуемых к дальнейшему использованию в общепите.

Этот свод, этот «кодекс» советской кухни стал широко известен многим поколениям советского народа как «Книга о вкусной и здоровой пище». 1-е изд. М., 1939.

К концу существования СССР, в 1990 г., было выпущено 10-е, юбилейное издание этой книги, которая последовательно издавалась, корректируясь и пополняясь в 1945, 1952, 1965, 1974, 1975, 1978, 1981, 1986 и 1990 годах. Тиражи этих изданий колебались от 400 000 до 1 000 000, неуклонно возрастая к десятому, миллионному изданию.

Эта книга стала настольной для миллионов советских людей и способствовала окончательному разложению старой домашней кухни, внедрив в домашнее приготовление формальные приемы и установки советского общепита. Некоторые издания, например 3-е, были особенно реакционными в пищевом, кулинарном отношении, ибо проводили линию на упрощение состава и технологии приготовления блюд, что еще больше обеднило советский кулинарный репертуар.

Однако начиная с шестого издания произошла своего рода либерализация содержания, были рассмотрены методы и даны рекомендации по использованию некоторых новейших достижений в области кулинарной культуры.

В 1939 и в 1940 гг. вслед за «кулинарным кодексом» последовали и издания, посвященные отдельным национальным кухням народов СССР.

Гутчина А. Б. 50 блюд еврейской кухни. М.: Госторгиздат, 1939

Схиртладзе В. И. 100 блюд грузинской кухни. М., 1940

Месропян С. И. 50 блюд азербайджанской кухни. М., 1940

Немного отстала от них по времени намеченная на выпуск в 1941 г. книга о закавказской кухне, появившаяся десять лет

спустя, но уже в новой обработке.

Ханбекян Г. Книга о национальной армянской пище — домашней хозяйке. Ереван, 1950

• • •

В частной кулинарной жизни советских людей накануне войны происходило крайне мало событий. Весь быт, в том числе и пищевой, кулинарный, находился где-то на обочине общественной жизни. Быт, и особенно та его часть, что связана с едой, несмотря на развитие общепита, все еще оставались сугубо личным, частным, внутренним семейным делом советских людей. И в этот последний уголок личной жизни люди скромные, работящие, не склонные к показным общественным акциям, ко всяким популистским действиям, попросту не хотели пускать никого чужого, чуждого им лично и стремящегося разрушить эту последнюю скорлупу, отгораживающую человека как личность от внешнего общества.

Обед, ужин, вечерний или воскресный чай оставались тихим прибежищем для себя, семьи или очень близких друзей и знакомых, которое в крепких русских семьях старались сохранить подольше.

Наблюдалась эта тенденция как в рабочих, так и в интеллигентных семьях, стойко охранявших свою независимость от общественного питания. В процентном отношении эта категория, конечно, редела на протяжении 30-х годов, но в самой их середине домашняя кухня, домашняя еда ощутимо укрепили свои позиции.

Нарастающие волны репрессий невольно заставляли людей более смышленых и осторожных избегать по возможности всяких компаний, где за едой и выпивкой легче развязывались языки и где порой даже весьма осмотрительный и молчаливый человек мог стать жертвой доноса, абсолютно без всяких на то оснований.

Один факт присутствия в ресторане или в какой-нибудь третьеразрядной забегаловке давал возможность недобросовестным людям использовать это обстоятельство. Ресторанная жизнь продолжала существовать лишь для двух весьма противоположных категорий советских людей — для представителей преступного мира и творческой интеллигенции. «Прослойкой» между этими двумя «ресторанными классами» были многочисленные в те годы командированные — эти парии и жертвы советского общепита.

Преступный мир, в силу его профессиональной замкнутости и полной политической индифферентности, естественно, не опасался компанейских выпивок. Кстати, в тогдашних обычных,

второразрядных вокзальных и гостиничных ресторанах кроме спиртных напитков ничего (особенно за пределами обеденного времени с 13:00 до 16:00), никакой еды, практически и не было. Всегда были почему-то только коньяк и… лимоны. Когда же случайные клиенты просили их чем-нибудь покормить, то на это следовал немного странный ответ: «Надо было предупредить!». Но о чем? Что в ресторан кто-то может прийти? Тем не менее эта несуразица в то время никого не возмущала, никого не шокировала и воспринималась как нормальное явление. Так что обычная, рядовая, случайная публика появлялась в ресторанах исключительно редко.

Что же касается творческой интеллигенции, то она подразделялась на многочисленные «кланы», порой еще более замкнутые, чем воровские, и, таким образом, все зависело от обстановки внутри того или иного «клана». Если куда-то проникал провокатор, то практически весь «клан» переселялся куда-нибудь в районы лесоповалов, если не хуже. Чтобы обезопасить себя от подобных перспектив, творческая интеллигенция старалась держаться подальше от политики и от других «кланов», обосабливаясь и по чисто профессиональному признаку, и даже по месту на работе, и, наконец, как по месту проживания, так и особенно по месту «проедания».

Типичнейшим в этом отношении «кланом» была группа ведущих артистов МХАТа в составе народных и заслуженных артистов СССР и РСФСР — от Качалова и Москвина до Топоркова и Масальского. Они обосновались по месту проедания буквально в двух шагах от своего места работы (Камергерский проезд) и от своего места жительства (Брюсовский переулок), примерно на полпути от обеих точек — на Советской площади в ресторане «Арагви».

Попасть в «Арагви» было, конечно, легче, чем в Кремль, но стать его завсегдатаем было невозможно без определенного статуса. Вот почему место это было относительно безопасное. Пробраться туда было заветнейшим желанием честолюбивых поэтов, артистов, художников, которые, как молодые «советские д'Артаньяны», приезжали во второй половине 30-х годов «завоевывать» Москву. Но проникнуть туда было нелегко. Этому препятствовала не только длинная очередь провинциалов, стоявших часами, но и отсутствие «блата» среди швейцаров или официантов «Арагви».

Так, 24-летний Константин Симонов, бывший слесарь авиазавода, а в 1939 г. уже корреспондент «Правды», успевший побывать на Халхин-Голе и в снегах Финляндии, автор известного тогда стихотворения «Танк», тщетно пытался проникнуть в

«Арагви». Ему так и не удалось провести туда только что ставшую знаменитой после фильма «Девушка с характером» актрису Валентину Серову, о чем имеется документальное свидетельство — письмо поэта, написанное своей возлюбленной 9-го мая 1945 г.: «Милая моя, ненаглядная, любимая. Час назад прочел твои дорогие письма — все сразу...

Я счастлив, что исполняется сейчас, когда ты меня любишь, то, о чем я тебе говорил давно, кажется сто лет назад, когда был Центральный телеграф и несостоявшееся „Арагви“ и когда ты меня еще не любила....»

«Арагви»

Сначала немного о названии. Арагви, или по-русски Арагва, — река в Восточной Грузии, протяженностью около 100 км. По российским масштабам — небольшая речушка. Хотя Арагви невелика, но она одна их двух главных рек Грузии, олицетворение грузинской нации, примерно то же самое, что Волга в России. Арагви не впадает, а, так сказать, «на началах равноправия» сливается с Курой в самом сердце Грузии, у Мцхеты — горы и селения, где некогда стоял один из самых древнейших грузинских монастырей Джвари — резиденция грузинского патриарха-католикоса. Помните, как Лермонтов начинает своего «Мцыри»:

Там, где сливался, шумят,
Обнявшись будто две сестры,
Струи Арагвы и Куры,
Был монастырь...

Сама Мцхета была основана в немыслимо седой старине — во второй половине первого тысячелетия до нашей эры — и с тех пор вплоть до конца V в. нашей эры, почти тысячу лет, была столицей древнего и основного грузинского государства — Картли, вокруг которого стала объединяться вся Грузия, подобно тому как Россия объединилась вокруг Московского княжества.

Неудивительно, что Арагви олицетворяет собой Грузию, грузинскую нацию, или по крайней мере ее горную, наиболее дикую и наиболее воинственную в прошлом часть. Ведь именно в бассейне Арагви живут хевсуры и пшавы, самые суровые, самые неприступные, самые экзотические грузинские горцы — хранители старины, ее традиций и обычаев.

Вполне понятно, что выбирая название для грузинского

ресторана в Москве, его устроители остановились на «Арагви». Оно подходило и по глубокому внутреннему смыслу, и чисто фонетически, ибо «Арагви» звучит красивее, яснее и экзотичнее, чем, скажем, имена других грузинских рек: Кура, Риони, Алазани, Натанеби, Бзыбь, Супса, Лиахва и др.

«Арагви» был первым рестораном национальной кухни народов СССР в Москве и долгое время оставался единственным рестораном такого рода. Создание его было связано с реконструкцией и переименованием Тверской улицы в улицу Горького и с перестройкой прилегающей к ней Советской площади.

Для сегодняшнего поколения улица Горького, ставшая вновь Тверской, особенно ее начальная, нижняя часть, — это парадная, главная улица Москвы, ее «лучшее лицо» и «лучшее платье», которые она показывает приезжим и которые приятно созерцать и самим москвичам.

Но так было не всегда. Надо иметь в виду, что именем Горького в Москве, да и в ряде других городов, после революции называли как раз не самые лучшие, а наоборот — самые худшие, самые непотребные части города. Делалось это не из-за неуважения к имени писателя, а в силу ассоциации с его произведениями, посвященными отбросам человеческого общества, человеческого дна, разным босякам, гулякам и бродягам, а также купцам, разгульную жизнь которых хорошо знал и талантливо описывал великий писатель. Вот почему в Москве печально знаменитый Хитров рынок переименовали в площадь Горького, Хитров переулок, где было скопление притонов и ночлежек, — в переулок Горького, а две следовавшие одна за другой улицы — Тверскую и 1-ю Тверскую-Ямскую, где выставляли себя проститутки, кутили ухари-купцы, сшибали прохожих лихачи-извозчики и смачно, громогласно ругались ямщики, — в единую улицу Горького.

Таким образом, «Арагви», с одной стороны, возник исторически-последовательно, в традиционном районе трактиров и проституток, а с другой — фактически оказался после реконструкции улицы — ее расчистки от старых гостиниц, коечно-каморочных домов и харчевен — в так называемом втором центре Москвы, в ее самом «чистом месте», по соседству с Моссоветом и Институтом марксизма-ленинизма. Отсюда и само название улицы Горького стало приобретать с этих пор иной смысл — торжественный, парадный, как и имя основоположника советской литературы, в глазах нового, молодого советского поколения, знакомившегося с творчеством великого писателя по школьным хрестоматиям и учебникам.

Хотя официально ресторан «Арагви» располагался по адресу: улица Горького, 6, но вход в него был со стороны Советской площади, в самом центре, напротив памятника основателю Москвы — великому князю Юрию Долгорукому. Памятник этот сравнительно нов. Он был поставлен в связи с празднованием 800-летия Москвы в 1947 г. До 1947 г. здесь стоял памятник Свободы и Первой Советской Конституции 1918 года — красивейший обелиск с величественной фигурой вдохновенной женщины работы скульптора Н. А. Андреева. Еще ранее, с 1913 по 1917 г., здесь стоял памятник генералу М. Д. Скобелеву — фигура всадника с обнаженной шашкой на вздыбленном коне, обрамленная группами барабанщиков и знаменосцев, идущих в атаку. Смена памятников отразилась и на названиях этой площади. До 1913 г. она называлась Тверской, с 1913 по 1917 г. — Скобелевской, с 1917 по 1992 г. — Советской и с 1992 г. — снова Тверской. В доме же, где ныне помещается «Арагви», еще до октября 1917 г. размещались редакции газет «Социал-Демократ» и «Деревенская правда», а с октября — Московский комитет партии.

В первые годы «бескарточной свободы» (1935—1939 гг.) «Арагви» был олицетворением фешенебельности, исключительности и сытости. Для подавляющего большинства людей это было почти абстрактное понятие, вроде «Торгсина», — достаточно было просто сознавать, что есть такое место, где можно «шикарно» поесть и попить. Но реально сделать это из обычных средних служащих и рабочих мало кто отваживался, да и практически не мог.

Фактически в довоенные годы «Арагви» оставался полузакрытым рестораном. Там обосновались постоянные посетители, в основном артисты соседних театров: МХАТа, им. Ермоловой, цыганского театра «Ромен», музыкального им. Немировича-Данченко, филиала МХАТа, филиала Большого театра и Камерного. Здесь проводили время и видные писатели: Сурков, Шишков, Илья Эренбург и их собратья по перу, жившие в доме напротив.

Артисты «разбавлялись» иногда знаменитыми летчиками-полярниками, также получившими новые квартиры в этом районе, а дополняли эту избранную публику художники (особенно художники театра) Федоровский, Машков и другие, жившие в Брюсовском переулке.

Практически все столики были зарезервированы заранее, и «чужая» публика не могла осаждать ресторан, он постепенно превратился в своего рода «столовую» (днем) и «артистический клуб» (вечером и ночью) с постоянными, «своими» гостями.

Это положение породило, во-первых, своего рода «домашнюю атмосферу» для постоянных посетителей, которые знали не только персонал, но и друг друга, и рассматривали ресторан как часть «своей территории», а не как некое общественное учреждение и место, где следует держаться сдержанно. Во-вторых, это вызвало крайнее развращение персонала «Арагви»: швейцары относились к постоянным посетителям как к своего рода прихожанам родного прихода. Они пускали их без всякой очереди и, разумеется, рассчитывали при этом на высокие чаевые. Официанты также привыкли к баснословным чаевым, обсчитывали своих именитых клиентов на десятки рублей и потому противились проникновению в ресторан «чужой» публики или же допускали туда самую бессовестную часть «диких», готовых платить сколько угодно за одно лишь право поглазеть на «кутящих артистов» или чтобы сказать, что он-де бывал в «Арагви».

Правда, до войны такой публики было немного, но тенденция к коррупции персонала «Арагви» и к проникновению туда нездоровых элементов наметилась уже в 1940—1941 гг.

Главное отличие «Арагви» от всех других тогдашних советских ресторанов состояло в том, что здесь можно было поесть, а не только напиться, и притом поесть хорошо, вкусно. «Арагви» держал тогда высокую кулинарную марку.

Завершая обзор того, что сделала, чего добилась и что упустила советская кухня в предвоенный период становления и развития, с середины 20-х и до начала 40-х годов, нельзя не остановиться и на еще одном щекотливом вопросе — вопросе культуры питания.

Вся советская кухня начиналась, собственно, с пропаганды культуры питания:

«Мой руки перед едой!»

«Пережевывай пищу!»

«Равномерно распределяй пищевые ресурсы в течение года!»

«Употребляй индивидуальную столовую посуду и прибор!»

«Не пей сырой, особенно речной и водопроводной воды!»

«Следи за кипячением и пропариванием пищевых продуктов!»

Все эти призывы и наставления касаются исключительно санитарно-гигиенической культуры питания, при этом забывается, что есть еще и чисто кулинарная (главная), и общественно-нравственная (этическая) и немаловажная культура питания.

Односторонность и отсюда примитивность пропаганды культуры питания, сведение ее лишь к гигиене, к санконтролю и санпредписаниям привели к неожиданному результату — к

полнейшему забвению существа проблемы общепита, основной задачей которого было создание полноценной, радостной, вкусной кухни. Можно потешаться или горько сожалеть о таком несуразном развитии советской кулинарии, но нельзя забывать, что, во-первых, у нее было сразу очень много задач и, во-вторых, создавать ее приходилось в дикой по существу стране, а нужных кадров для этого не было — ни просто культурных, ни кулинарных. А самое главное, на безрыбье кулинарных кадров главенство в кулинарии захватили чуждые поварскому ремеслу люди — медики, придавшие советской кулинарии совершенно ненормальное, антикулинарное направление и официально изгнавшие вкус из критериев оценки пищи.

Вся кулинарная специфика, поварской профессионализм и гастрономическое творчество оставались за пределами интересов советской кухни, в эти вопросы она официально даже не вникала и не обязана была вникать. Надо еще удивляться, что, развиваясь в таких неблагоприятных условиях и обстоятельствах с точки зрения поощрения уровня поварского ремесла, русское кулинарное искусство все-таки выжило, хотя и приобрело черты примитивизма и ущербности. Вместе с тем, отмечая антикулинарные тенденции, навязанные советской кулинарии ее медицинскими «теоретиками», нельзя на заметить и значительные положительные стороны советской кухни, достигнутые ею в социальном и в просветительском плане.

Введение приема пищи на производстве в течение рабочего дня было огромным достижением, затронувшим миллионы промышленных рабочих, а также учащихся. При этом важно подчеркнуть, что эта пища, приближенная к производству, к рабочим местам, была горячей. Именно упрочение горячего стола как обязательного в обеденное время — является исторической заслугой советского общепита. Эта мера осуществлялась в русле сохранения лучших исторических традиций русской кухни.

Положительным явлением было и введение регулярно сменяемых меню в системе общепита, при всей их ограниченности и стандартности. Для широких масс рабочих, прежде далеких от таких понятий, как забота о сколь-нибудь правильном питании, меню советских столовых было в известном смысле шагом вперед. Для бывшей же буржуазной интеллигенции, составлявшей часть ИТР и не забывшей еще свои дореволюционные домашние обеды, репертуар фабрично-заводского общепита был, конечно, шагом назад, к менее разнообразному питанию, не говоря уже о пороках вкуса. Но даже и для служащих общепит был неприемлем лишь там, где явно портили вкус пищи.

Для целых регионов в пределах РСФСР, но за пределами Великороссии, советский общепит был прогрессивным явлением именно с точки зрения распространения горячей еды среди простого народа, привыкшего, например, на юге России и на Украине, питаться в обеденное, рабочее время всухомятку.

На Украине и в Белоруссии, а также в Новороссии и на Кубани горячий стол стал закрепляться лишь в конце 30-х годов и в послевоенное время, когда окончательно сложилось общепитовское советское меню, одинаково стандартное от Бреста до Владивостока. На юге из непременно горячих блюд народного питания существовали и признавались лишь два — борщ и кулеш, в то время как значительную часть меню составляли традиционно холодные блюда: шматок сала, крутые яйца, соленые огурцы и соленые арбузы, творог, сметана, домашняя свиная колбаса, отварные рубцы, вяленая рыба — вобла, тарань, чехонь, кефаль, пузанок; фрукты — яблоки, груши и сливы — входили в разных сочетаниях в меню холодного обеда рабочих промышленного юга: шахтеров Донбасса, металлургов Криворожья и Таганрога, хлеборобов и моряков Новороссии.

Со второй половины 20-х годов советская кухня и в домашнем, и в нарпитовском (общественном) питании окончательно стабилизировалась на трехблюдном обеде: суп, горячее второе, преимущественно мясное блюдо, и сладкое на третье. Сам по себе пищевой выбор блюд упростился, а отсюда упростились и меню. Но в общественном питании, на фабриках-кухнях, они стали разрабатываться более грамотно с кулинарной точки зрения, несмотря на сокращенный ассортимент блюд. Поэтому однообразия меню, по крайней мере в течение недели, удавалось избегать.

Это стало правилом для общепита. Возобладал недельный тип меню, где блюда в течение недели довольно хорошо и грамотно менялись, но затем новая неделя повторяла тот же репертуар.

Такие меню разрабатывались в основном в домах отдыха и санаториях, где люди пребывали короткие сроки — две — четыре недели, а затем состав едоков менялся. При этой системе повторяемость недельных меню была не слишком заметна. В заводских же столовых, где состав питающихся был постоянным, прибегали все же к составлению месячных меню. Именно меню в домах отдыха становились постепенно в 30-е годы своеобразным эталоном и образцом для домашнего питания трудящихся, старавшихся, насколько возможно, воспроизводить несложные композиции общепита. Надо сказать, что известное разнообразие меню при упрощении набора блюд и пищевого сырья было

достигнуто в советской кухне (и в общепите, и в домашней кухне), когда перестали делить стол на постный и скоромный. Это сразу позволило более гибко варьировать блюда в течение недели.

Ниже приводится меню дома отдыха в его осенне-зимнем и весенне-летнем вариантах, характерных для середины 30-х годов.

Типичное недельное обеденное меню советского дома отдыха

Осенне-зимний сезон

Понедельник
— Щи суточные из кислой капусты с мясом
— Судак отварной по-польски с картошкой и огурцом соленым
— Каша гурьевская сладкая
Вторник
— Борщ украинский со шкварками
— Котлеты рыбные с отварной картошкой
— Блинчики с повидлом
Среда
— Рассольник ленинградский
— Сосиски с капустой тушеной
— Компот из сухофруктов
Четверг
— Суп рыбный с крупой перловой
— Мясо духовое с кашей гречневой
— Кисель клюквенный
Пятница
— Суп крестьянский с мясом
— Утка жареная с овощным гарниром
— Мусс яблочный
Суббота
— Суп-лапша куриная
— Биточки в сметане
— Кисель молочный
Воскресенье
— Солянка мясная сборная
— Котлеты куриные пожарские
— Желе лимонное

Весенне-летний сезон

Понедельник

— Щи ленивые со сметаной
— Караси жареные
— Яблоки печеные
Вторник
— Свекольник холодный
— Котлеты паровые мясные
— Компот из свежих ягод
Среда
— Суп молочный с клецками
— Поджарка с молодым картофелем и свежим огурцом
— Кисель из малины
Четверг
— Уха из окуней
— Зразы картофельные с мясом
— Пирог с вареньем, чай
Пятница
— Щи зеленые из щавеля с яйцом крутым
— Курица отварная с рисом
— Вареники с вишнями
Суббота
— Суп-лапша грибная
— Тефтели в томатном соусе с овощным гарниром
— Творожная запеканка с изюмом и фруктовой подливкой
Воскресенье
— Бульон с фрикадельками и пирожком (в жаркие дни окрошка мясная)
— Гусь жареный с картошкой и яблоками
— Мороженое сливочное с вареньем

Наконец, говоря о позитивных сторонах общепита в социальном плане, нельзя не упомянуть чрезвычайно низкие цены на все виды пищи в этой системе, причем как горячей, готовой, так и холодной, буфетной.

До середины 30-х годов, до брутального вмешательства медиков в дела кулинарии, за низкую цену на фабриках-кухнях можно было получить вполне доброкачественную и вкусную еду, которая в ресторанах стоила чуть ли не в 10 раз дороже.

Вот как описывает корреспондент «Огонька» посещение первой фабрики-кухни в Москве в районе Боткинской больницы в 1927 г.:

> «Кроме обеденных столовых залов и магазина с полуфабрикатами, при фабрике есть еще буфет-закусочная. В ней все на 100% состоит из произведений

своей кухни, начиная от бутербродов с нежной, прозрачной белорыбицей и осетриной и кончая кусками залитого сметаной поросенка. Пирожные, покрытые воздушной пеной взбитых сливок, слоеные пирожки, хрустящие на зубах поджаристой корочкой, — все это произведения фабрики-кухни.

У касса вывешен прейскурант. Я заинтересовалась.

Как? Эта чудная селедка, которая не уступит приготовленной в ресторане, — стоит всего 15 коп.? А этот молочный поросенок, так аппетитно обложенный хреном, — полтинник? А бутерброд с сочной осетриной — всего гривенник? Стакан чая — 5 коп., кофе — 10 коп., какао — 15 коп. Откуда такие цены? Почему такая дешевка и откуда тогда бешеные цены в ресторанах?»

Дневное питание в столовой фабрики-кухни (трехразовое!) обходилось в 88 коп. при энергетической ценности в 3000—3100 ккал. Месячное нормальное питание стоило 27 руб. при средней зарплате квалифицированного рабочего в 185—210 руб., инженера — 230 руб., и уборщицы — 95 руб.

Секрет же дешевизны состоял в том, что стоимость продуктов и производственные издержки на 60—80% оплачивались предприятием или государством. Фабрика-кухня обслуживала в основном два-три крупных промышленных предприятия. Следовательно, клиент столовой платил всего от 20 до 40% стоимости за каждое блюдо. Первое время фабрики-кухни отпускали обеды по этим сниженным ценам для всех, в 1931 по 1934 г. этой льготой пользовались только рабочие данных предприятий, но в 1935—1939 гг. вновь была восстановлена продажа обедов для всех по одной цене. Лишь в период 1939—1941 гг., когда серьезно запахло войной, а на просторах Западной Европы уже бушевала вторая мировая война, фабрики-кухни были ориентированы только на обслуживание «своих» рабочих. Цены же при этом сохранялись неизменно низкими вплоть до войны.

• • •

Итак, в советском общепите к концу 30-х годов обнаружились две тенденции. Его наиболее передовую часть, как в социальном, так и в общекультурном и кулинарном плане, составляли крупные предприятия — фабрики-кухни, где кулинарный процесс

и технология были более совершенны, где разделка и приготовление велись автоматами, поэтому и хищений почти не было, и пища была вкуснее. На фабриках-кухнях выше была и потребительская культура, и сами едоки — сплошь постоянные посетители — были культурнее и требовательнее, чем в среднем по стране.

Другую часть общепита составляли мелкие столовые разного подчинения, более зависимые от санэпидначальства и его вмешательства и хуже организующие кулинарное производство. Здесь была преимущественно «чужая», постоянно меняющаяся публика «с улицы», и вследствие этого отсутствовал контроль снизу за качеством кулинарного производства. И хотя еда здесь была хуже, безвкуснее, но стоимость ее была выше. В такого рода заведениях общепита, особенно когда они находились при вокзалах, при рынках или при транспортных узлах, и публика, и производство пищи приобретали некультурный характер. Такие чайные, блинные, закусочные, а особенно рюмочные, становились рассадниками бескультурья, и в этих условиях заведения общепита становились отрицательным общественным явлением.

Вот почему кулинарные нравы, складывавшиеся в советское время стихийно в таких точках общепита, были неизбежно дикими, темными, неприличными. Они зачастую наследовали самое худшее из нравов дореволюционной России и наносили удар, как ни парадоксально, по традиционной, национальной культуре, в том числе и по древней народной культуре русского народа. Не будем говорить здесь о патологической стороне данного вопроса, о пьянстве — явлении, не связанном с кулинарией и вопросами питания. Приведем лишь не бросающийся в глаза пример воздействия некультурных пищевых нравов, борьбу с которыми практически не вели ни советская «кулинарная медицина», ни тем более штатные «распространители культуры» при клубах и Дворцах культуры.

Речь идет о семечках.

Семечки проникли в Россию в конце Гражданской войны и во время НЭПа. До революции они были распространены только в Малороссии, в Слободной Украине и в прилегающих к ним районах Курской и Белгородской областей. Лузгать семечки в Центральной России, от Архангельска до Орла и от Смоленска до Волги, считалось вульгарным, недопустимым и, в конечном счете, признавалось не русской привычкой, а «хохляцкой».

Конечно, среди люмпенов, городских опустившихся низов, давно порвавших связи с родной деревней, среди цыган и разных людей неясного и полууголовного происхождения лузганье было принято. Но чтобы справный русский мужик или работящая

деревенская девушка, а тем более мать семьи, зрелая женщина, позволили бы себе лузгать семечки? Это было просто неслыханно и воспринималось бы в то время как курящая папиросы крестьянка — нечто несуразное и фантастически немыслимое. Русские девушки и парни на посиделках, на гульбищах грызли орешки, в европейской части страны — лещину, собранную в лесах, разумеется, не покупную, а в азиатской, зауральской части России — кедровые орешки.

Для городских же барышень мещанского сословия и купеческих дочерей специально завозились в Россию так называемые цареградские стручки — сладкий бобовый плод из Малой Азии. Но... семечки! Для русского, для великоросса севера и средней полосы они были неприемлемы.

Существовал, следовательно, какой-то порог, уровень национальной культуры. Но при советской власти, снявшей все национальные ограничения в области питания, поборовшей все национальные предрассудки, на прежде недоступную в качестве рынка сбыта русскую территорию хлынула толпа оборотистых украинских торговок семечками, быстро освоившихся в незнакомой обстановке. И вот здесь, в этом вопросе советская пропаганда культуры питания заняла непонятный нейтралитет: она спокойно смотрела, как внедряется в уста и души русской, наивной, свободной от национальных предрассудков молодежи привычка к «самостийным» семечкам Волыни и житомирщины и как вместе с этим вульгаризируются, грубеют, становятся все более циничными ее нравы, нравы «лузгарей» — от засорения мест общественного пользования до наплевательского отношения к общественному добру, прямому варварству: битью стекол, разрезанию сидений в пригородных поездах, хулиганским выходкам в общественных местах. Всегда, или почти всегда, в таких случаях рядом с местом происшествия обязательно были разбросаны отлузганные семечки... Но эту «мелочь», эту «несущественную деталь» почему-то не замечают и не связывают с огрублением общественных нравов.

Правда, до войны, в том же 1939 г., опасность этой тенденции была замечена, и были предприняты резкие, чисто полицейские меры для одергивания зарвавшихся «лузгарей»: их задерживали и приводили в милицию с последующим сообщением на работу. Но после войны эти меры были забыты и уже никогда не рассматривались в плане пропаганды культуры питания, в плане разъяснения, что всякая уличная еда и антиобщественна, и индивидуально вредна, и опасна с точки зрения здоровья отдельных субъектов.

До таких рекомендаций, до таких «высот» культуры наша

страна уже никогда не сможет подняться!

Установление «теоретических» основ советской кухни

В 1934—1935 гг. были сделаны попытки сформулировать теоретические постулаты и правила советской кулинарии в отличие от «буржуазной», господствующей во всех капиталистических странах, или так называемой ресторанной кулинарии. Общепитом буржуазного типа объявлялась ресторанная еда, что было неверным и надуманным, а общепитом социалистического типа, следовательно, должна была считаться еда столовых, что также было примитивным упрощением. Отсюда, из этой неправильной схемы, следовали все «теоретические» несообразности.

Главным разработчиком основ советской кулинарии, кулинарным теоретиком и авторитетом в области рецептуры советской общепитовской кухни выступал во второй половине 30-х годов врач-диетолог М. И. Певзнер, возглавлявший Институт питания. Он подчеркивал, что цель буржуазной кулинарии — это стремление к наживе, и, дескать, поэтому буржуазные кулинары стремятся удовлетворить «капризные вкусы буржуазного потребителя, придавая блюдам оригинальный вид и вкус, и с этой целью злоупотребляют всевозможными пряностями, вкусовыми приправами и т. п.».

М. И. Певзнер решительно выступал против применения пряностей и приправ в советской кухне как возбуждающих и вредных (чуть ли не наркотических веществ!) и рекомендовал спокойную здоровую кухню, свободную от любых вкусовых добавок, в основе которой должны лежать нейтральные по вкусу блюда: отварное мясо, макароны, рис, сырники, молочные каши, куриные бульоны как самые якобы полезные и здоровые из всех возможных продуктов питания. Все это спасет людей от желудочных заболеваний, предотвратит или не обострит уже имеющиеся гастриты и колиты — эти главные заболевания, на которых было сосредоточено внимание медиков 30-х годов. М. И. Певзнер яростно проклинал все жареные блюда и рекомендовал их приготавливать в крайнем случае на сливочном масле или маргарине, что с кулинарной точки зрения как раз и было самой грубой ошибкой, своего рода вопиющей кулинарной неграмотностью, о чем «теоретик» кулинарии, конечно, и не подозревал![26]

Все эти «кулинарные» идеи легли прочно, на все советское время, в основу массового диетического питания, которое было разработано под руководством профессора М. И. Певзнера и

распространено на все дома отдыха, санатории, больницы и другие медицинские и кулинарные учреждения. Заслугой Певзнера было, конечно, распространение в СССР сети диетических столовых, особенно в 40—50-х годах, но его «кулинарные» взгляды в целом содействовали фактическому регрессу советского общепита.

Так, основой советской кулинарии М. И. Певзнер считал и объявлял рациональную организацию общественного питания, то есть тем самым «научно» узаконивал сложившееся в силу исторических обстоятельств главенство в кулинарном деле (в общепитовском производстве) не поварских, кулинарных, гастрономических качеств и преимуществ, а чисто организационно-технических мер. То, что это делали не какие-то чиновники-администраторы, а совершал вполне сознательно «главный специалист по кулинарии», делало практически невозможной борьбу за вкус еды, за высокое кулинарное качество пищи и не требовало от поварского состава высокой профессиональной квалификации. Раз вкус еды вообще, а хороший вкус в особенности получил ярлык «буржуазного критерия» в кулинарии, то это фактически означало индульгенцию на пренебрежение хорошим вкусом в советском общепите в целом. Не понимать этого профессор Певзнер не мог, но тем не менее он упорно и настойчиво проводил эту линию во всей своей деятельности на посту директора Института питания и в своих книгах[27]. Это имело пагубные последствия для советской кулинарии, в которой понятие «вкус» было вполне официально, научно, на медицинском уровне отлучено от понятий «доброкачественная еда» и «кулинария».

Вторым важным отличием советской кухни от буржуазной М. И. Певзнер считал то, что советская кулинария должна строиться на использовании новейших достижений в области изучения составных частей пищи на основе данных точных наук — химии, физики, физиологии. Это было неверным и явно демагогическим утверждением. На практике оно означало, что к оценке готовых блюд надо подходить не с точки зрения их вкуса, не с позиций достигаемого поварами профессионального мастерства, а с точки зрения формального и абстрактного анализа состава продуктов, участвующих в кулинарной обработке.

Иными словами, Певзнер и его последователи ввели и закрепили в советской кулинарии формальный подход к оценке пищи, аналогично тому, как медики подходили к анализу мочи, — сколько там жиров, белков, углеводов, минеральных солей и т. п. Однако при этом скрывалось, что никакой научности и никакой аналогии с подлинным анализом здесь быть не могло, поскольку

«медицинские кулинары» исследовали не реальные готовые блюда (супы, котлеты, блины и т. п.), а лишь сырые продукты, входящих в их состав (масло, мясо, мука и т. д.), вследствие чего реальный химический состав готовой жареной, вареной или печеной пищи никак не мог совпадать или сколько-нибудь правдиво отражать состав сырых продуктов, не подвергшихся тепловой обработке и тем более не взаимодействовавших между собой под влиянием различных сред: воды, масла, уксуса, минеральных солей и т. д.

Таким образом, якобы «научный» подход оказывался лженаучным, фальшивым, надуманным. Более того, подмена тезиса, то есть мошенническая замена понятия «готовая пища» на понятие «сырые продукты», фактически была «кулинарным софизмом», вводящим людей в заблуждение, обманывавшим полуграмотный народ, а заодно и советские политические и снабженческие органы, причем этот обман был далеко не безобидным, а открывал простор для личных злоупотреблений и махинаций с продуктами.

Главное же отрицательное последствие этой установки на псевдонаучный подход к анализу продуктов вместо реального (и невозможного технически!) анализа пищи состояло в том, что из советской кулинарии изгонялось понятие «вкусное» и доброкачественность еды определялась не ее вкусом, а ее так называемой пользой, полезностью, которая устанавливалась на основе абстрактных процентно-численных показателей о химическом составе продуктов, поступивших на кухню.

Практически это снимало ответственность поваров за доброкачественное приготовление пищи, ценность которой могла бы легко определяться любым потребителем по ее вкусу, и наоборот, достаточно было заверения (письменного или устного) санврача, что в пищу вложены формально определенные проценты жиров, белков, углеводов, чтобы самая невкусная и даже неудобоваримая пища была признана нормальной и даже — «полезной».

Это отлучение критерия вкусности от полезности, его искусственная изоляция и якобы «научное» обоснование нанесли громадный практический ущерб советской кулинарии, способствовали многочисленным злоупотреблениям в области общепита, особенно в годы войны и в период послевоенной нехватки продуктов. Вся тяжесть ответственности за это негативное развитие советской кухни должна быть возложена на советских медиков из Института питания и других медицинских учреждений.

Самым ужасным было то, что, не ограничиваясь общим

«теоретизированием» насчет основных задач и направления деятельности советской кулинарии и изданием «руководящих указаний» для предприятий общественного питания, деятели Института питания в конце 30-х годов давали такие практические рекомендации для поваров, которые в условиях того времени становились обязательными и тем самым испортили не одно поколение советских кулинаров, ибо «передавались по наследству». Так, наряду с относительно безобидными (но все равно кулинарно безграмотными) указаниями, вроде: возбуждать аппетит видом пищи (обратите внимание — видом, а не вкусом!), которые привели к распространению не только в столовых, но и в домашнем приготовлении «пищевого украшательства» мещанскими розочками из свеклы и моркови и майонезными «змейками» при помощи корнета, всюду безвкусными и одинаковыми — от винегретов до тортов, Институт питания распространял и просто вредные, ухудшающие пищу «наставления», нарушая требования классической кулинарии. То, что в хорошей кухне делалось обязательно, в советской кухне — запрещалось.

Например:

— запрещалось снимать пену в супах, якобы для сохранения «белков», а на самом деле — грязи;

— запрещалось выливать воду, в которой варились продукты (овощи, корнеплоды, зелень, макароны, пельмени, вермишель и т. п.), якобы потому, что навары содержат белки, минеральные соли, крахмал и другие питательные вещества, которые можно использовать в пище, в результате на этой грязной воде варились супы и другие изделия;

— запрещалось подвергать продукты продолжительному воздействию высокой температуры под лживым предлогом изменения солей и «уменьшения активности витаминов» (оцените «научность» формулировки!).

На практике это означало, что мясо варили вместо 2—2,5 ч., как положено в домашней кухне, всего 40 минут или 1 ч. В результате мясо в общепите всегда было жестким, а главное, этот трюк создавал условия для кражи мяса, так что рекомендации медиков были согласованы с торговыми чиновниками. Так, в каждых 100 г недоваренного мяса экономилось от 7 до 12 г чистого мяса, следовательно, на мясной туше в 200 кг можно было за счет одного лишь недоваривания украсть (сэкономить!) в среднем до 20 и более килограмм!

И еще две рекомендации:

— использовать все остатки после обработки мяса и рыбы, причем не в смысле их утилизации для кормления животных, а

для питания людей;

— использовать овощные очистки, очистки от фруктов, зеленые листья цветной и кочанной капусты, а также свекольную ботву, листья редиса как якобы важные источники солей железа, кальция и витаминов.

Эти два последние предписания наглядно показывают, как извращались и вредительски использовались якобы научные данные о составе пищевого сырья, когда невкусные, не поедаемые даже животными ботву и очистки медики заставляли есть людей на том основании, что в ботве обнаружен... кальций. Но еще хуже было то, что все эти несъедобные материалы предписывалось в обязательном порядке добавлять во все блюда. Тем самым портилось во вкусовом отношении даже хорошее сырье, и все блюда делались фактически грязными, ибо ботву и очистки невозможно было отмыть от земли. Так под видом борьбы за здоровье и гигиену насаждалась грубая, дурно пахнущая еда, дискредитировалась и советская кухня, и советская власть, моривша людей.

Однако все эти рекомендации содержались в инструкциях Института питания, составленных и подписанных профессором М. И. Певзнером и его сотрудниками.

Столовые, особенно фабрики-кухни, не выполняющие эти предписания, штрафовались санэпидслужбой. Между тем общесоюзные предписания, составленные в 1930—1932 гг. помимо Института питания, ясно говорили об обязанности столовых и иных пищеблоков утилизировать отходы кухонного производства исключительно для кормления животных и для создания удобрений в рамках своих подсобных хозяйств. Указания же о кормлении пищевыми отходами людей исходили исключительно от Института питания, от медиков. При этом именно медики довольно цинично подчеркивали, отметая всякую критику своих действий, что важна не вкусная, а полезная еда, и что им лучше известно, что полезно человеку.

В 1963 г. в беседе с А. И. Микояном мне удалось узнать, что первоначальным названием знаменитой «Книги о вкусной и здоровой пище», подготовленной в 1939 г. Институтом питания, было — «Книга о здоровой и полезной пище». А. И. Микоян настоял, чтобы в заглавие было введено в качестве первого и основного определения хорошей еды слово «вкусная», мотивируя это тем, что нормальный человек в первую очередь стремится к вкусной пище, что именно это качество привлекает людей не только к еде как пассивных едоков, но и к ее созданию в качестве активных кулинаров. По словам А. И. Микояна, довоенные медики этому как раз сопротивлялись, утверждая, что термин

«вкус» — ненаучный, расплывчатый и... буржуазный. Однако этот аргумент был высмеян Микояном как демагогический, и было утверждено название «Книга о вкусной и здоровой пище». К сожалению, изменение названия не привело к изменению содержания ни данного произведения, ни тех установок, которые уже были закреплены в рекомендациях Института питания для системы общепита.

Только в начале 50-х годов новое руководство Института питания, и в частности С. М. Бессонов, определяя основные задачи советской кулинарии, со всей определенностью подчеркнуло, что главное — это борьба за приготовление вкусной и полезной вследствие этого пищи, причем задачей ученых, занятых в этой отрасли народного хозяйства, является, наряду с дальнейшей механизацией трудоемких процессов на крупных предприятиях общественного питания, изучение физико-химических процессов, происходящих при кулинарной обработке продуктов. Отсюда делался вывод о необходимости научной разработки технологии приготовления пищи в помощь (реальную, научную) практическим поварам.

Другим важным моментом было подчеркивание, что в научном отношении советская кулинария должна базироваться на теории И. П. Павлова о тесной связи процесса усвоения пищи с ее чисто вкусовыми достоинствами, то есть на том, что практически полезной можно считать только вкусную пищу. При этом указывалось, что особенностью всех народных кухонь с древнейших времен является применение пряностей, а для русской национальной кухни характерны соления и квашения, где также применяются пряности, а также что все русские национальные блюда обильно заправлялись в прошлом чесноком, луком и шафраном, что было абсолютно правильным. Таким образом, это был явный пересмотр господствующего в 30—40-х годах направления, когда медики запрещали пряности, придающие особый вкус блюдам, причем делали это под предлогом запрета «острых приправ», отождествляя квашения, соления, мочения и пряные травы (сплошь целебные) и естественные пряности (перец, корицу, мускатный орех и др.) с искусственными химическими веществами вроде уксуса, квасцов, солей, глютамата, без которых любая кулинария может легко обойтись и которые допускались медиками в 30—40-х годах в ресторанной кухне, но изгонялись из обычного общепита. В 50-х годах была сделана попытка внести ясность в этот вопрос, реабилитировать использование пряностей как одно из условий создания вкусной еды в советской кухне. Это принесло хорошие результаты. Однако это новое направление в советской

кулинарии не получило развития исключительно по чисто организационно-административным причинам. Уже после 1956 г. все руководство Института питания, как и ряда других учреждений, было сменено на том основании, что оно было сформировано в сталинское время (1951—1953 гг.), и все инструкции, изданные в это время, автоматически отменялись, независимо от сути их содержания. Так по глупой и чисто формальной причине раскрепощение советской кухни от лженаучных установок второй половины 30-х годов не состоялось, или точнее — не было проведено в жизнь. Это было ярчайшей иллюстрацией полной зависимости советской кухни от чиновничье-административной среды, от мотивов, весьма далеких от подлинных проблем кулинарии.

Примечательно, что когда десятилетие спустя в 1968 г. я принес в издательство «Пищевая промышленность» рукопись книги «Все о пряностях», то директор издательства Зарин стал прикидывать, можно ли ее будет опубликовать, не вызовет ли она отрицательной реакции медиков. При этом он рассуждал следующим «логическим» образом:

С одной стороны, последователей теории М. И. Певзнера уже нет в руководящих кругах «кулинарных медиков», с другой — их противники в лице последователей С. М. Бессонова также «не у руля». Но поскольку они были смещены в 1956—1957 гг. при Н. С. Хрущеве, а ныне, в 1968 г., Хрущев и все, что с ним было связано, также не в чести, то, следовательно, при Л. И. Брежневе можно вернуться к тем же постулатам, что были до Хрущева. В таком случае, хотя никаких указаний не поступало, пожалуй, можно будет работу о пряностях опубликовать: ее прямых противников пока не видно. Но все же будет спокойнее, если послать рукопись на рецензию в Минпищепром, Минздрав и еще в пару учреждений, в том числе в ЦК КПСС (отдел пищевой промышленности) и в Минторг. Так и было сделано. Вот почему моя книга, пройдя все «круги ада», была, наконец, издана в 1974 г. На утряску и согласование противоречивых позиций потребовалось... шесть лет! В таких условиях «творила» и «развивалась» вся остальная советская кулинария. Не приходится удивляться тому, что в целом она была невкусной.

Мороженое в СССР — любимое и популярное народное лакомство

Накануне 20-й годовщины Октябрьской революции, 4 ноября 1937 г., в СССР произошло знаменательное событие — своего рода сенсация в пищевой кулинарной истории России и

советского государства. В этот день вступила в строй первая в СССР и самая крупная в Европе фабрика по производству мороженого, имевшая гигантскую производительность — 25 тонн сливочного и фруктового мороженого в сутки.

Сенсационность этого события состояла не только в том, что это было второе в мире, после американской фабрики в Бостоне, крупнейшее индустриальное предприятие по изготовлению изысканного лакомства, — главное, пожалуй, заключалось в том, что оно было направлено на формирование новых советских массовых вкусов, на создание у советских людей таких органолептических вкусовых восприятий, которые меняли бы психологию людей, превращали бы их из «деревенских» в горожан, связывали бы новые вкусовые ощущения с осознанием нового характера и нового качества жизни в индустриальном государстве.

Поэтому пуск фабрики мороженого, или, как она тогда скромно именовалась, Московского хладокомбината № 8, стоял в одном ряду с созданием в Москве, в Филях, фабрики-кухни с производительностью 100 тысяч обедов в сутки и с пуском Московского метро в 1935 г. и его новой очереди — в 1937—1938 гг. Все это были приметы и явления растущей индустриализации страны.

При этом индустриализация в области питания непосредственно апеллировала не только к разуму, но и к желудку, и была по этой причине особенно убедительной.

В частности, индустриализация в такой области, как производство десертов, вызывала не только приятные ощущения, но и поражала, удивляла, восхищала советских людей.

Дело в том, что традиционные русские национальные массовые лакомства, которые с XV в. вошли в обиход народа как уличные, базарные, празднично обусловленные и всеобщие, ориентировали людей на то, чтобы — грызть и лузгать. Это были орехи (лещина и кедровые), горох, цареградские стручки, а позднее — пряники, семечки, татарский чак-чак, дудник, сухая малина. Большинство из этих народных лакомств занимало не только рот, но и руки, и не столько насыщало и услаждало, сколько помогало «убить время». Систематическое употребление лакомств именно такого характера прививало неряшество, приучало не столько говорить и логически мыслить во время беседы, сколько «перебрасываться» отдельными отрывочными междометиями и словами в промежутках между лузганьем. Так постепенно создавалась психология праздно-неряшливой городской голытьбы, сильно подпортившей русский национальный характер.

Мороженое по своему социальному статусу и по своей истории было лакомством совершенно иного рода. В России оно стало известно в дворянских кругах лишь в 20-е годы XIX в. после возвращения в 1819 г. русских войск, участвовавших в оккупации Франции, и в частности Парижа. Однако практически вплоть до начала XX в. мороженое оставалось редким и изысканным десертом. Оно приготавливалось ручным способом на кухнях княжеских и графских семейств и употреблялось при дворе за царским столом, причем не так уж часто, поскольку включалось как исключительное блюдо в меню трапез в честь императорских коронаций, в том числе и последних царей — Александра III и Николая II.

В издаваемых в России поваренных книгах рецепты изготовления мороженого встречаются с 70-х годов XIX в., но практически этими рецептами пользовались лишь изредка в аристократических семьях, в богатых дворянских домах, где имелись и люди, и утварь (мороженица, ведра — баки), и сырье, а также время и средства.

Широкие народные массы, разночинцы, средние слои практически до революции мороженым не лакомились, ибо лишь в Петербурге в начале XX в. существовало несколько кафе, содержавшихся французскими кондитерами, где можно было заказать мороженое. Однако для этого необходимы были не только деньги, но и соответствующий статус. Так что практически мороженое было известно в дореволюционной России лишь понаслышке (среди интеллигенции). В Советской России мороженое стало появляться начиная с 1932—1933 гг. в некоторых государственных санаториях и домах отдыха в праздничные дни как третье десертное блюдо, да и то крайне редко, поскольку требовало такого сырья, которое в то время выдавалось по карточкам (яйца, сливки, сахар, соль). Но уже в 1935—1936 гг. в правительственных столовых и домах отдыха в Москве, Ленинграде и в Крыму, в праздничные дни на третье регулярно давали мороженое. И оно всегда встречалось посетителями и отдыхающими с энтузиазмом.

Это, по-видимому, подтолкнуло правительство к выводу, что мороженое вполне может стать общенародным любимым лакомством советских людей.

Другим толчком, побудившим поставить производство мороженого на широкую индустриальную основу, был пример Америки.

Дело в том, что хотя мороженое было изобретено во Франции, а точнее завезено в Париж в 1660 г. сицилийцем Франсиско Прокопио, открывшим в Сен-Жермене свою

кондитерскую (другая версия — флорентийцем Прокопио Культелли), в течение XVII и XVIII вв. оно фактически не только не распространялось за пределы парижской городской черты, но его изготовление было преимущественно ориентировано на снабжение королевского двора и аристократии.

Только после Великой французской революции мороженое стало широко распространенным буржуазным лакомством, его можно было попробовать в ресторанах и кафе, но его стоимость была высокой из-за трудоемкости ручной работы и ограниченной производительности ручных мороженицы.

Даже в XIX и XX вв., когда мороженое превратилось в массовое и относительно дешевое блюдо и распространилось во всех западноевропейских странах, его традиционно, по-французски, можно было получить лишь в кафе, за столиком, в стационарной, спокойной обстановке, как и подобает есть солидное, достаточно престижное блюдо.

Переворот в характере и в условиях потребления мороженого совершился в Америке. В начале XX в., в 1904 г., в Сен-Луисе по случаю празднования столетия присоединения штата Луизиана к США была выпущена редкая сладость — мороженое в вафельных рожках, которое продавали на улице, с лотков. Так возник американский, уличный способ потребления мороженого, на ходу.

В 1929 г. этот способ был еще более закреплен и усовершенствован. Вместо открытых с одной стороны рожков фирма «Карнейшн» выпустила мороженое в новой форме — «эскимосский пирожок», Escimo Pie — прямоугольный кусочек сливочного ванильного мороженого был заглазирован со всех сторон шоколадной оболочкой, насажен на палочку и обернут в фольгу. В таком виде это лакомство легко могло продаваться на улицах. Именно этой, американской формой мороженого, а также его названием — «эскимо» — воспользовались советские пищевики, создавая мороженое на комбинате в Филях.

Во Франции и в других странах Старого Света, как и в дореволюционной России, формой мороженого всегда был и оставался — шар, помещенный в вазочку или на блюдечко, открытый, видимый, без всякой упаковки, ибо мороженое было предназначено для еды как десерт — ложечкой.

Французы, кроме того, за три века создали свыше ста (100!) разных видов мороженого, со своими зарегистрированными названиями и составами, а также различного цвета и вкуса, с вареньем, орехами, коньяком и т. д.

В США поломали все эти вековые традиции — открытый шарик был заменен закрытым прямоугольником, а из сотни

сортов были выбраны два-три вида, которые было удобнее всего превратить в массовые, наладив их серийное производство.

Этим же путем пошли и советские мороженщики.

В 1937 г. было выпущено эскимо на палочке (сливочное ванильное мороженое в шоколадной глазури) — за 1 руб. 10 коп., а также фруктовое (клюквенное) мороженое — за 65 коп. (после реформы 1961 г., соответственно, 11 и 7 коп.). За короткое время это лакомство стало любимейшим у советских людей, причем в послевоенное время сложилась привычка есть мороженое не только летом, но даже зимой, в мороз прямо на улице. Эта несколько странная и в общем-то бескультурная привычка получила в ответ на ее критику почти официальную поддержку, выразившуюся в известной фразе У. Черчилля: «Народ, который ест зимой мороженое, — непобедим».

Для советских людей характерным стало уличное потребление мороженого. В кафе, ресторанах, в кондитерских и в иных стационарных условиях в России в 1996—1998 гг. реализовалось всего-навсего 2—4% производимого и ввозимого в страну мороженого. Остальное — 96—98% — продавалось на улице и в палатках — в разнос. Это резко отличает Россию не только от Франции (80% потребления — в кафе), но и от всех других стран мира, в том числе и США, откуда пошла торговля мороженым на улице.

Название мороженого на разных европейских языках:

— Английское — ice cream
— Французское — crème glacée
— Немецкое — Speiseeis
— Итальянское — sorbetto, gelato
— Испанское — helado
— Шведское — glass
— Датское — is
— Норвежское — iskrem
— Исландское — rjómaís
— Польское — lody
— Словенское — sladoled
— Болгарское — сладолед
— Чешское — zmrzlina
— Молдавское — ынгецатэ, inghetata
— Украинское — морозиво
— Литовское — ledai
— Латышское — Saldējums

В русском языке слово «мороженое» известно с 30-х годов XIX в., нормативным оно стало с 1879 г., будучи включенным в словарь В. Даля.

В большинстве языков слово «мороженое» образуют от слова «лед»:

— у южных славян — от слова «сладо» — лед,

— у западных славян (чехов, словаков) — от слова «мороз» — змерзлина,

— у немцев прежнее название — «замороженное», теперь чаще английское — ice,

— у французов — от слова «блеск»,

— у шведов — заимствовано,

— у итальянцев — от слов «взбивать» и «заморозить»,

— у испанцев — от слова «замерзший»,

— у молдаван и румын — от «замерзать».

P. S. С развалом СССР знаменитый Мосхладокомбинат № 8, превратившись в иностранный «Айс-Фили», столичный рынок практически потерял. В основном старается занять нишу в провинции, ведя оптовую торговлю с 80 городами России от Калининграда до Владивостока. По традиции выпускает мороженое только из натуральных продуктов — просто, но вкусно. Именно за отменный вкус «микояновский пломбир» получил в 1997 г. серебряную медаль в Кельне. Его вновь хотят покупать венгры, болгары — наши прежние друзья. Привыкли!

Питание папанинцев (1937—1938 гг.)

Чтобы получить представление, как питались советские люди во второй половине 30-х годов, небезынтересно ознакомиться с организацией питания четверки папанинцев на станции «Северный полюс-1» (СП-1).

Сведения о составе используемых ими продуктов, «кухонной технике» и о конкретных меню их завтраков, обедов и ужинов сохранились и достаточно полно и четко отражают самые типичные черты тогдашнего советского быта и общепита, а также состояние пищевых ресурсов страны, причем, как ни странно, — самые сильные и самые слабые, самые худшие и самые лучшие стороны тогдашней гастрономической и кулинарной ситуации.

Конечно, четверку отважных полярных зимовщиков государство снабжало лучшими продовольственными товарами. Поэтому можно сказать, что питание папанинцев «нехарактерно» для советских людей. Однако так может думать лишь тот, кто не знает, что такое кулинарное дело. Ведь папанинцы сами готовили себе пищу, сами решали в каждом конкретном случае, что и как готовить себе ежедневно (для них даже не разработали меню!), и, будучи совершенно не сведущими в кулинарии людьми, сформировавшимися в советское время (их возраст колебался от

28 до 34 лет) и принадлежавшими по своему социальному положению к мелким служащим, они невольно повторяли стереотипы своей среды и советского общепита, своего времени, что добросовестно зафиксировано в их дневниках.

Что же касается тех продуктов, которыми их снабдило правительство как людей, посланных в экстремальные условия, то нам, в конце XX в., чрезвычайно интересно узнать, что считалось в то время лучшим и исключительным и какую долю это «исключительное» составляло по отношению к «обычному». Нельзя не подчеркнуть, что ассортимент и объем пищевого сырья для папанинцев определялся и подбирался «научно», за его подбор отвечали медики и ученые из Института инженеров общественного питания, хотя первоначальные списки необходимых продуктов составлялись И. Д. Папаниным и другими полярниками и эти пожелания практически полностью выполнялись. Все это позволяет, во-первых, объективно оценить уровень знаний о питании у тогдашних ученых, а во-вторых — составить представление о гастрономических идеалах советских людей, об их гастрономических желаниях при условии неограниченных возможностей.

Из истории полярных экспедиций известно, что их неудачи в большинстве случаев были связаны с плохим обеспечением продуктами питания, как с их недостаточностью, так и с подбором.

Лучше всех понимал это Ф. Нансен, который тщательно готовил продовольствие для своих экспедиций, и поэтому его подбор еды долгое время считался классическим для полярников. В экспедицию на «Фраме» Нансен взял мясные консервы, сушеное мясо (пеммикан), консервированную и сушеную рыбу («клиппфиск»), сушеный картофель, консервированные и сушеные фрукты, варенье, мармелад, сгущенное молоко (сладкое и консервированное), бульонные кубики, датское сливочное масло, норвежский ржаной хлеб, сухой скандинавский хлеб, английские морские сухари, пиво. Нансен боялся цинги, причина которой, как он считал, — в пищевом отравлении, поэтому предпочитал брать стерилизованные или сухие продукты.

Советские полярники, уже имевшие почти десятилетний опыт пребывания в Арктике, исходили из своих наблюдений и считали главным, чтобы при подборе продуктов питания на длительное время пища своим однообразием не вызывала отвращения, она должна быть вкусной, аппетитной. Поэтому они придавали особое значение натуральным, а не сушеным и консервированным продуктам. В середине 30-х годов уже было известно, что цингу вызывает отсутствие витаминов, главным образом витамина С, и

поэтому папанинцы были снабжены большим количеством аскорбиновой кислоты.

Ассортимент продуктов для папанинцев составил свыше 50 названий. Все продукты запаивались в специальные бидоны — каждый весом 44 кг и рассчитанный на 10 дней для четверых человек, то есть по 11 кг пищи на брата. В экспедицию было взято 135 таких бидонов, но 65 из них так и остались на о. Рудольфа как аварийный запас, а на Северный полюс попало лишь 70, то есть запас еды чуть ли не на два года. Папанинцы дрейфовали всего 7,5 месяцев — с 6 июня 1937 г. до 19 февраля 1938 г., так что больше половины продовольствия просто пропало, часть провалилась при разломах льдины, часть была унесена на отколовшихся обломках, а часть осталась во льдах Северного Ледовитого океана, погребенная под сугробами снега и надвинувшимися торосами. Но именно излишек еды обеспечил такое положение, что, несмотря на все потери, ее с лихвой хватило до конца дрейфа и недостатка в питании папанинцы не ощущали. Наоборот, тогдашние медики явно переусердствовали с калорийностью пищи, завысив ее как минимум вдвое по сравнению с нормальными потребностями — 6200—6250 ккал, при норме 3000—3100 ккал в 30-х годах, а по нынешним нормам (2350 ккал) — почти втрое!

Сохранность еды в бидонах также оказалась идеальной — за все время не было обнаружено ни единого испорченного продукта.

Что же составляло постоянный рацион папанинской четверки на каждую декаду? Если сгруппировать эти продукты по характеру их основного состава, то выявится следующая картина:

Белковые продукты и жиры

1. Паюсная черная (осетровая) икра — 1470 г
2. Сливочное масло — 2500 г
3. Сало свиное (шпиг) — 2500 г
4. Корейка копчено-вареная — 1250 г
5. Сосиски охотничьи — 1250 г
6. Сыр плавленый — 1000 г
7. Сгущенное молоко — 1430 г
8. Мясные котлеты — 1250 г
9. Куриные котлеты — 1250 г
10. Порошок из кур — 960 г
11. Порошок из мяса — 1500 г
12. Мясо (вырезка) — 300 г
13. Молочный порошок — 1000 г
14. Яичный порошок — 1000 г

Мучные и крупяные продукты

1. Рис — 1250 г
2. Гречневая крупа — 1250 г
3. Мука пшеничная — 500 г
4. Картофельный порошок — 500 г
5. Сухари — 100 г
6. Картофельная мука — 93 г
7. Сухари с мясом — 2500 г

Концентраты супов

1. Гороховый суп — 700 г
2. Борщ — 360 г
3. Щи — 360 г
4. Перловый суп — 240 г
5. Лапшевник — 100 г

Растительные продукты (овощи и фрукты)

1. Зеленый горошек — 500 г
2. Лук сушеный — 120 г
3. Томатная паста — 150 г
4. Компот (сухофрукты) — 800 г
5. Кисель сухой клюквенный и черносмородиновый — 600 г
6. Морс сухой — 125 г
7. Земляника сухая — 125 г
8. Лимонная кислота — 5 г

Сладости

1. Сахар — 2000 г (по 50 г в день на 1 чел.)
2. Шоколад с куриным порошком — 1250 г. Шоколад в плитках («Золотой Ярлык») — 1250 г. Конфеты «Мишка» и др. — 300 г
3. Торты

Пряности и чай, какао, кофе

1. Лавровый лист — 2 г
2. Перец черный — 30 г
3. Чай — 125 г
4. Какао — 500 г
5. Кофе — 250 г

Алкогольные напитки

1. Коньяк
2. Наливка домашняя

Соль — из расчета 300 г на 10 дней на четверых человек — по 7,5 г в день на 1 человека.

Сверх этих продуктов, запаянных в бидоны, были взяты несколько десятков туш телятины и свинины, несколько мешков картошки, мешок репчатого лука и мешок чеснока, а также довольно много свежей рыбы и ящики сливочного масла по 16 и 24 кг, сухие грибы, уксусная эссенция. Впрочем, в этих добавочных продуктах, сверх подготовленных в Москве врачами, не было ничего нового — их львиную долю составляли жиры и мясо.

Свежие овощи, добавленные в последний момент по инициативе летчиков-полярников, составляли даже по весу меньшую часть. В этом проявилась одна из основных черт советского общепита: нежелание возиться с обработкой и неумение готовить овощи.

Однако и сухих овощей было выдано довольно мизерное количество (по сравнению с жирами и мясом), что говорит о явной недооценке овощей тогдашними пищевиками как в процессе питания, так и в процессе кулинарного производства.

Так, лука (сушеного) на десять дней для четырех человек приходилось всего 120 г, по 3 г в день на человека, то есть всего по 1 г на один прием пищи, вместо трех луковиц в сутки (примерно 150—170 г) на человека по нормам хорошей европейской (французской) кулинарии или вместо пяти-шести луковиц в сутки по нормам восточной кухни (среднеазиатской и закавказской). Это говорит о том, что советский общепит крайне мало употреблял лук (и другие огородные пряные растения) в процессе приготовления пищи, что стойко сохранялось и продолжает сохраняться даже в современных процессах приготовления пищи, даже в современных ресторанных раскладках: даже в лучших ресторанах Москвы для приготовления супов используется 20 г свежего лука (или треть, четверть луковицы!), в то время как в рядовых ресторанах Франции суповая норма лука в 3—4 раза выше, а в Китае или в Узбекистане — в 5—7 раз выше!

Таким образом, кулинарный порок советского общепита — низкий статус овощей и пряностей — отразился на папанинской кухне, несмотря на, казалось бы, сказочное богатство ее продуктового ассортимента. Все, о чем могли мечтать советские люди и что до 1934 г. выдавалось по карточкам, здесь присутствовало в изобилии: сало, сливочное масло — пудами, мясо в разнообразном ассортименте — телятина, говядина, свинина, куриное мясо — свежее и сушеное, копченое, в виде

колбас и сосисок (кстати, папанинский пес по кличке Веселый сожрал однажды кусок мяса в полпуда!). В сочетании с... шоколадом — верх питательности, по мысли тогдашних врачей-пищевиков!

Ту же роль сверхпитательного «корма» играла и черная паюсная икра — тогдашний довольно распространенный деликатес и традиционная русская закуска. Ее количество явно превосходило все мыслимые нормы потребления и при этом не обеспечивалось традиционным кулинарным сопровождением — хлебом. Поразительно, но сухарей на 10 дней на четырех папанинцев положили всего 100 г — меньше 1 г на один прием пищи! Муки тоже было немного по сравнению с реальными русскими хлебными нормами, и зимовщики пекли «коржики» на соде — нечто совершенно противное всем национальным и историческим хлебным идеалам русского едока. Поэтому черную икру они вынуждены были употреблять варварски — ели просто ложками без хлеба. Икра к тому же была чуть ли не единственным рыбным продуктом, разнообразившим стол папанинцев на фоне полного мясного засилья. Московские пищевики опасались снабжать их рыбными консервами, а что касается рыбных блюд, то советский общепит их недолюбливал и другим не рекомендовал. Правда, северяне, из Архангельска, зная по опыту, как важна в Заполярье рыбная пища, подбросили папанинцам несколько сот килограммов нельмы — лучшей русской лососевой рыбы метровой длины и весом в 25—30 кг с розовым нежным мясом. В Сибири ее используют для строганины, в сыром виде, и поэтому нельма весьма удобна для питания в экстремальных условиях Арктики, когда трудно или невозможно готовить горячую пищу. В довоенное время нельма была распространена в Сибири, так как она нерестилась во всех реках от Онеги до Колымы. Однако к концу XX в. в связи с загрязнением северных рек продуктами нефтепромыслов, открытых в Сибири в последнюю четверть XX в., нельма практически исчезла. Вместе с нельмой исчезла и естественная продовольственная база всех народов Севера — от ненцев до чукчей. А во времена папанинцев нельмой кормили даже ездовых собак.

Правда, папанинцам недолго пришлось лакомиться нельмой. Дело в том, что почти все продукты, которые они взяли с собой не в запаянных специальных бидонах, протухли. Об этом никто и не подумал, ибо Арктика, особенно Северный полюс, представлялась огромным круглогодичным холодильником, где проблемы сохранения продуктов якобы не существовало: положи в снег, на лед — и все замерзнет. Однако на деле произошло иначе: закопанные в снег, глубоко, рыба, телячьи и свиные туши

протухли уже через месяц, причем, когда снежное хранилище разрыли, запах тухлятины был столь силен, что бил в нос и арктический ветер не сразу смог его сдуть со льдины! Хотя снаружи мороз доходил до –36…–38 °С, под толстым слоем снега было очень тепло, и мясо с рыбой спокойно... гнили. Жаль было телятины, ее пытались забить перцем, но затем все же решили выбросить, тем более что и собака не стала есть!

Протух и весь свежий лук, который они взяли в мешках и из опасения, что он промерзнет, хранили в палатке в меховых шкурах. Когда его хотели использовать весной 1938 г., оказалось, что весь мешок лука в 70 кг превратился в вонючую жижу, пришлось выбросить вместе с луком и испортившиеся шкуры. Никто не сказал папанинцам, что лук и капуста не теряют своих свойств на морозе и боятся не холода, а как раз тепла и сырости.

Таким образом, часть свежих продуктов пропала, и остались суповые концентраты, а также мясоколбасные изделия и полуфабрикаты московского заводского приготовления. Так получилось, что еда папанинцев стала все более походить на общепитовскую, тем более что и по своей композиции она также походила на общепит. Это видно из тех меню, которые отмечены в дневнике Папанина как основного «повара» экспедиции.

Вот несколько обеденных меню

1. Гороховый суп
2. Гречневая каша
3. Чай с сухим компотом

1. Перловый суп
2. Мясной порошок с картошкой
3. Какао

1. Гороховый суп
2. Лапшевник
3. Какао

1. Грибной суп
2. Рисовая каша
3. Кисель

1. Гороховый суп
2. Жареная рыба
3. Компот с коньяком

1. Рисовый суп

2. Лапшевник
3. Какао

1. Грибной суп с перловкой
2. Мясной порошок с грибной кашей
3. Компот

1. Уха
2. Жареная рыба
3. Чай

Поражает однообразие, повторяемость блюд в меню, а также примитивность их композиции. Где же все то пищевое богатство, которым обладали папанинцы?

Причина этого парадокса — отсутствие кулинарного уменья, безграмотность. Человек кулинарно неграмотный не способен комбинировать продукты и может их потреблять лишь в готовом виде или путем приготовления моно-блюд, например, каш. Что и делали папанинцы.

Кроме того, однообразие было им навязано и московскими «инженерами общественного питания», которые почему-то снабдили их вдвое большим количеством горохового супа-концентрата, чем, скажем, борщом. Вообще, в качестве главного овощного компонента у зимовщиков медики почему-то включили горох — в виде супа-концентрата (700 г на 10 дней) и консервированного зеленого горошка (500 г на 10 дней), в общей сложности 1200 г гороха по сравнению с 0,5 кг картофельного порошка и полным отсутствием других овощей, что как раз в условиях Арктики просто безрассудно. Вместе с тем папанинцам не дали ни грамма хрена, ложечной травы, майорана и других приправ, совершенно необходимых при наличии жирной, мясной пищи. Сами же они варьировать имевшиеся у них продукты были не в состоянии. Они ориентировались на привычное и известное им меню столовых. Так однообразие стола создавалось не в результате отсутствия продуктов, а в результате кулинарной неграмотности — явления характерного и для всего советского общепита. Особо следует подчеркнуть вопиющую кулинарную ошибку последнего из приводимых меню, где на первое и второе подавалось рыбное блюдо. Совпадение пищевого состава даже в гарнирах, не говоря уже об основных продуктах, является нарушением кулинарных канонов. Рыба за рыбой или мясо за мясом — недопустимы. Но в советском общепите такие недопустимости были обычным явлением, и именно это портило и огрубляло весь общепит.

Меню папанинских завтраков и ужинов также страдали однообразием, но уже иных компонентов. Здесь «ключевым блюдом» становилась пресловутая яичница, что также убедительно свидетельствовало о кулинарном невежестве и примитивизме.

1. Яичница с салом
2. Чай

1. Икра
2. Три сосиски
3. Какао

1. Яичница с колбасой
2. Чай

1. Борщ с сосисками
2. Чай с конфетами «Мишка»

1. Нельма жареная
2. Коржики на соде с чаем

1. Гречневая каша
2. Кофе с сухарями

1. Котлеты с зеленым горошком консервированным
2. Чай

1. Яичница с салом
2. Кофе

Традиционность в питании, связанность условностями, усвоенными из своего прежнего быта, особенно наглядно проявлялись в праздничном меню.

Обед 7 ноября 1937 г.

Меню:

1. Паюсная икра
2. Копченая ветчина
3. Сыр
4. Масло
5. Сгущенное молоко (по банке на брата!)
6. Торт, конфеты
7. Наливка домашняя
8. По три рюмки коньяка — на три тоста: за Родину, за

Октябрьскую революцию и за Сталина!

Новогодний вечер 31 декабря 1937 г. — 1 января 1938 г.

Меню:

1. Паюсная икра
2. Охотничьи сосиски
3. Копченая грудинка
4. Огурцы консервированные
5. Сыр
6. Торт
7. Шоколад «Золотой Ярлык» (по плитке) и по 35 г конфет «Мишка» на каждого!
8. По две рюмки коньяка и по одной рюмке домашней наливки жены Кренкеля (тоже на 3 тоста!)
9. Орехи

Папанинцы, не умевшие готовить, совершали основные кулинарные ошибки: пересол и скисание супов, задымление и пригорание пищи, а также привнесение в часть продуктов, не упакованных в жестяные бидоны, привкуса бензина, керосина, солярки вследствие неряшливой погрузки на самолетах. Это отравляло существование, вело к потере аппетита, к вынужденному выбрасыванию части продуктов.

Фактором, ухудшающим пищу, стала заимствованная из семейного быта привычка готовить еду на два-три дня. На льдине ее готовили уже на пять дней или на неделю, экономя таким образом время для других работ. На неделю готовили, например, супы, молочную кашу, мясо. Однако это приводило к прямо противоположным результатам: во-первых, даже в условиях Арктики суп за неделю нередко скисал, во-вторых, известно, что пища, сохраняемая свыше 4—5 ч., перерождается, теряет свои питательные свойства, и, в-третьих, приедавшиеся за неделю блюда нередко вызывали отвращение, а также тошноту и заболевание после их употребления. Получалось, что за счет болезни и снижения работоспособности теряли уйму времени, не говоря уже о неприятностях плохого самочувствия в условиях арктического холода.

Постепенно путем повседневного отрицательного опыта и кулинарных ошибок папанинцы пришли к некоторым правильным кулинарным выводам, научились ценить, определять и отличать хорошую пищу от плохой, различать, что действительно хорошо, а что — плохо в кулинарном деле.

Отправляя экспедицию на Север, московские медики особенно усердно снабжали ее шоколадом — в виде плиток,

конфет, какао-порошка и даже смеси шоколада с куриным мясом, крайне противной на вкус еды, провозглашенной верхом концентрированного питательного «корма» в экстремальных ситуациях. Как известно, в 30-х годах шоколад входил и в летный паек всех авиаторов — военных и спортивных, и рекомендовался советскими военврачами в качестве «идеального пополнителя сил», хотя такое утверждение противоречило составу шоколада, являвшегося довольно коварным стимулятором. Советские медики просто-напросто повторили американские рекомендации... XIX в., не удосужившись провести собственные объективные исследования.

Папанинцы, слепо веровавшие в медицину, как и весь советский народ, вначале добросовестно пили какао каждый день, пока оно им не опротивело и пока они не заметили, что систематическое употребление шоколада и какао действует изнуряюще.

Примерно с декабря 1937 г. и в течение января — февраля 1938 г. они окончательно перешли на чай и, к своему изумлению, открыли его поразительные оздоровляющие свойства. Заболевшие Ширшов и Кренкель излечились крепким чаем с земляничным вареньем. 14 января 1938 г. Папанин записывает в своем дневнике: «Долго пили чай, который мы все любим!», хотя прежде ни он, ни Ширшов, родившиеся и жившие на юге СССР, вообще не знали чая в домашнем питании, а Кренкель, как житель Западной Белоруссии, также не пользовался этим напитком в семейном быту. Федоров же, проведший большую часть жизни в общежитиях, также не употреблял ранее чай. В экспедицию папанинцам дали ограниченное количество чая, и он у них просто случайно накопился к началу 1938 г. из-за того, что они пили все время кофе и особенно рекомендованное какао. Поэтому в течение последних двух месяцев зимовки они заваривали чай покрепче, чем предусматривали «рекомендательные нормы».

Вот тут-то и обнаружились подлинные свойства чая как оздоровителя и стимулятора жизни. Заваривая вместо положенного 1 г — по 5—10 г на брата, папанинцы поняли, наконец, в чем состоит прелесть и сила этого напитка. В результате в папанинском дневнике появились такие восторженные и наивные записи: «Чай — лучший из напитков в мире». «Только здесь, на льдине, мы оценили настоящую прелесть чая!». «Готовы расцеловать того, кто изобрел чай!».

Таким образом, можно констатировать, что через 20 лет после ленинского декрета 1918 г. о чае этот напиток как государственно-важный был забыт даже врачами-диетологами, которые игнорировали его в общепите, фактически сведя к

жиденькой подкрашенной водичке, и посадили даже папанинцев на «голодную чайную норму».

Снижение нормы чая продолжалось в 30—40-х годах в армии, на флоте и особенно в авиации, не говоря уже о настоящем античайном движении в советской медицине, среди так называемых диетологов, где чай был объявлен «возбуждающим» напитком!

Только в 1968 г. впервые в советской печати появилась серьезная книга[28], пропагандирующая чай, с исчерпывающей научной и прикладной кулинарной информацией. Она вызвала массу благожелательных отзывов от рядовых читателей и озлобленную травлю со стороны официальной медицины, пытавшейся дискредитировать автора посредством фельетонов в газете «Социалистическая индустрия» (1970 г.).

Высокий отзыв папанинцев о чае, высказанный ими в дневниках (тираж — 27,5 тыс.), был, разумеется, учтен в системе Главсевморпути, при государственных закупках чая в Китае, но практически не дошел до рядовых потребителей и не подействовал на общепит, культивировавший крайне низкие нормы заварки — 1 г на 1 чел., вместо 5—6 г (на 2 стакана чая).

Моя книга в конце 60-х годов поэтому и вызвала общественную реакцию, что резко и четко ставила вопрос не о популярности чая вообще, а о необходимости пить только густой, черный чай повышенной крепости, при которой сказываются все позитивные свойства этого напитка. Иными словами, речь шла о том, что нормы, установленные в общепите, — вредны своей мизерностью и что они должны быть увеличены в 5 раз как минимум. Впервые вопрос об этом был затронут еще папанинцами, доказавшими полезность чая в экстремальных условиях. Но далее применения этих норм в Арктике дело не пошло.

Другим выводом папанинцев, касающимся питания зимовщиков в Арктике, было то, что они отметили нехватку нормы сахара. Им полагалось 2 кг сахара на 10 дней помимо 2,5 кг шоколада да еще 1 кг конфет. Но оказалось, что эти сладости вовсе не взаимозаменяемы. Шоколада они так много не хотели, но сахара явно не хватало, особенно в сочетании с увеличением доли чая. «Тратим больше, — сообщали они, — чем предполагает наука, ибо чаще пьем чай». В этой связи интересно указать, что знаменитый английский полярный исследователь Э. Шеклтон утверждал за четверть века до папанинской экспедиции, что «сахар является в высшей степени теплообразующим веществом, и поэтому его суточная норма у полярников должна быть доведена до 200 грамм». Папанинцам же выдали всего по 50 г на человека в

сутки, то есть в четыре раза меньше того, что считал необходимым Э. Шеклтон. Это объяснялось отрицательным отношением советских медиков к сахару как к продукту, якобы способствующему ожирению и сердечным болезням. И это стереотипное представление продержалось в советской медицине до конца XX в.

Наконец, еще одним пищевым «открытием» папанинцев была полная реабилитация ими спиртных напитков, употребляемых в арктических условиях.

Как известно, почти все полярные экспедиции начала XX в. принципиально отказывались от спиртных напитков, что объяснялось двоякими причинами — стремлением всемерно сократить вес груза, который приходилось тащить на себе или на собаках, а также опасениями, что спиртное может послужить причиной опьянения и гибели либо источником ссоры между членами экспедиции.

Нансен, разделявший эти взгляды, в экспедицию на «Фраме» тем не менее взял немного пива (для разнообразия питания) и совсем немного очень дорогого коньяка, а весь остальной спирт — только денатурированный, чтобы применять его лишь как наружное средство против обморожений.

Советские экспедиции, носившие стационарный, а не передвижной характер, во-первых, не стояли перед необходимостью тащить груз на себе, а во-вторых — строились на строгой дисциплине и высокой сознательности участников, и, следовательно, проблема ссоры, неподчинения и возникновения противоречий между членами экспедиции, как это бывало в английских и американских полярных походах, у нас не возникала. Тем самым отпадали оба аргумента, выдвигавшиеся против включения спиртных напитков в состав продовольственного рациона полярников.

Папанинцы были снабжены довольно значительными запасами коньяка, но расходовали его крайне экономно и, главное, строго по необходимости, а также по большим праздникам для торжественного застолья. Как показал опыт — небольшие количества спиртного играли важную роль облегчающего средства в случаях простуды, обморожения, переохлаждения, тяжелой физической нагрузки, а также как эмоционально стимулирующее средство в критических ситуациях. При этом папанинцы настолько дисциплинированно пользовались коньяком, что он у них остался далеко не использованным, и когда обнаружилось, что не хватает технического спирта для лабораторных работ, Ширшов стал перегонять высокосортный коньяк в 96-градусный спирт-

ректификат для промывки аппаратуры. Опыт папанинцев позволил в дальнейшем снабжать все полярные экспедиции коньяком, портвейном и спиртом-ректификатом (не денатурированным) для использования в особых ситуациях. Небольшие дозы алкоголя помогали снимать стресс, нервное напряжение, поднять настроение, срочно обогреться — словом, облегчали существование в суровых условиях Арктики и не создавали нездоровой обстановки и тем более злоупотребления спиртным. Это лишний раз доказывало, что не само по себе спиртное, а отсутствие культуры и дисциплины, высокой сознательности у пользующихся спиртным людей является подлинной причиной всех отрицательных явлений в обществе, связанных с алкоголем.

Таковы были уроки, извлеченные из опыта организации питания папанинской четверки.

Остается лишь сказать о том, на чем готовили папанинцы пищу на своей льдине. Лучшим и единственно возможным типом очага в полярных условиях оказался... примус. Папанинцы взяли с собой два примуса — шведский и тульский. Выдержал испытание и оказался наиболее удобным в эксплуатации и практически безотказным в суровых условиях Арктики — тульский примус. Красивый шведский, как несравненно более «хлипкий», быстро закапризничал и испортился. И это тоже было хорошим уроком для подготовки к будущим арктическим и другим экспедициям.

Глава 9. Западноевропейская кулинария между двумя мировыми войнами. 1919—1940

В то время как советская кухня, преодолевая трудности, бурно развивалась с середины 20-х и до начала 40-х годов, в Западной Европе происходили — и количественно, и качественно — совсем иные процессы. Можно сказать, что западноевропейское поварское и кондитерское дело находилось в стадии перезрелости: состояние, когда почти все уже достигнуто и неясно, куда же двигаться дальше. Одним из «новых» признаков была усилившаяся конкурентная борьба за «место под солнцем», как в кулинарном, поварском производстве в отдельных странах, так и между кулинарными направлениями и национальными кухнями в Европе в целом, например борьба за влияние между парижской и венской кондитерскими школами.

Если для советской кулинарии, для советской кухни этого времени самым больным местом была проблема обеспечения квалифицированными поварскими профессионально выученными кадрами, то для Западной Европы в эти же самые годы были характерны диаметрально противоположные трудности: явное перепроизводство, перенасыщенность «поварского рынка» высококвалифицированными мастерами, невозможность устроиться с подобной профессией на приличную работу, явный избыток в городах мелких и средних заведений «общепита» — таверн, баров, пабов, закусочных, пивнушек, кафе, погребков, ресторанов, бистро, пиццерий и т. д. и т. п., их крайне низкая рентабельность и ожесточенная конкурентная борьба между собой. Если в советской кухне отсутствовало элементарное внимание к чисто кулинарной, вкусовой стороне поварской работы, если в Союзе над разработкой, исследованием кулинарных вопросов и созданием кулинарной учебной литературы совершенно никто не работал, а та кулинарная литература, что, наконец, появилась в конце 20-х годов, была примитивной и просто жалкой, то в Западной Европе именно в это время активно издавались разнообразные, глубокие и оригинальные кулинарные книги, теоретически развивающие то, что трудно было осуществить на практике. Таким образом, в этот исторический период советская и западноевропейская кухни не только были изолированы друг от друга, но и имели противоположные проблемы, шли абсолютно разными путями

развития.

Каковы же были причины подобного положения и что конкретно происходило в западноевропейских кухнях и в кулинарном искусстве в межвоенное двадцатилетие?

Причинами, а точнее первопричинами, изменений в материальном и кадровом положении западноевропейских кухонь были те глобальные политические и социальные перемены, которые произошли после первой мировой войны в Европе. Прежде всего, развал четырех империй — Российской, Австро-Венгерской, Германской и Турецкой — резко отразился на положении так называемой высокой кухни в Европе. Ведь это привело к крушению почти полусотни монархий — этого оплота, бастиона, базы и источника существования высшей поварской элиты. В одной только Германии были ликвидированы одновременно с императорским еще два-три десятка монархических дворов, в том числе королевских (Пруссия, Бавария, Саксония, Вюртемберг, Ганновер) и великогерцогских (Баден, Мекленбург-Шверин, Мекленбург-Стрелиц, Брауншвейг, Гессен и др.), ландграфских и иных княжеств со своим штатом «больших буше», то есть с целиком укомплектованными поварскими «командами», где одних только поварят насчитывалось до 40 человек. Такие «большие буше» были ликвидированы с падением монархий и в Австрии, и в Венгрии, и в 1922 г. с приходом к власти Муссолини в Италии. Все эти великие герцоги Тосканские, Феррарские, Пармские, Моденские, Савойские и их дворы, все еще существовавшие до войны под покровительством Итальянского королевства, должны были прекратить свое официальное существование, а их главы и члены — превратиться в обычных буржуа, то есть нанимать себе любой штат на собственные средства, а не за счет государства. Неудивительно, что после этого многие великие герцоги и сиятельные принцы предпочли жить в гостиницах, где было обеспечено хотя бы привычное постоянное обслуживание, начиная с чистки сапог и кончая приготовлением обеда.

Развал монархий произошел не только в странах, воевавших в первой мировой войне, но и в странах, переживших буржуазные революции под влиянием Октябрьской революции в России.

Еще до первой мировой войны, в 1910 г., была ликвидирована монархия в Португалии, в 1924 г. — в Греции, а в 1931 г. пала монархия в Испании. Таким образом, к концу 20-х — началу 30-х годов резко сузился ареал распространения высокой кухни не только в Западной Европе, но и во всем мире. Ликвидация российской монархии также в сильнейшей степени повлияла на деградацию французской высокой кухни, так как та

лишилась своих самых верных и, главное, самых состоятельных заказчиков, дававших работу кулинарам и кондитерам не только Парижа, но и всего Лазурного берега, Шампани и Бордо. Прибывшие в обозе белогвардейских генералов русские придворные повара, надеявшиеся найти себе хорошую работу в Европе, лишь усугубили положение многочисленных мастеров французской кухни в Западной Европе. Единственное, что им оставалось делать, это открывать кафе с экзотической для французов русской кухней, которая, однако, была ненатуральной, искусственной.

В результате положение мастеров французской высокой кухни, а также близкой к ней по технологическим принципам французской ресторанной кухни оказалось как никогда незавидным и неопределенным. Старые мастера явно сходили на нет, что особенно наглядно проявилось со смертью в 1935 г. знаменитого мастера французской высокой кухни XIX в. Огюста Эскоффье, последние годы своей жизни служившего шеф-поваром в Лондонском отеле «Карлтон».

Мастера рангом пониже находили, конечно, себе работу и в передовых роскошных ресторанах европейских столиц, и на частных кухнях американских миллиардеров, имевших возможность содержать из соображений престижа подобные штаты. Но как определенный привилегированный слой, как великая когорта мирового кулинарного корпуса представители французской высокой кухни были сильно потеснены и дезорганизованы. Они лишились своего исключительного положения и заняли рядовое место среди других ведущих мировых кухонь: в китайской, японской, турецко-арабской (восточной), средиземноморской, латиноамериканской (мексиканской) и русской.

Таким образом, сложилась своеобразная ситуация, свидетельствующая о серьезных изменениях в развитии мировой культуры. Если военное поражение Франции в 1812—1815 гг. и ее оккупация иностранными войсками привели к восприятию и распространению французской бытовой культуры среди победителей и, в частности, к завоеванию французской кухней высших, правящих, господствующих слоев России, Австрии, Германии, то военная победа Франции в первой мировой войне и «дружественное присутствие» союзных американских и английских войск во Франции в 1917—1920 гг. не оказали никакого воздействия на распространение французской бытовой культуры в мире и Европе, а наоборот, Франции были навязаны чуждые ей обычаи и нравы, что привело к сокращению ареала и степени влияния французской кулинарии в мире. Однако мастера

и адепты французской кухни как в высших слоях общества и среди практиков-профессионалов, так и среди пишущих поваров-исследователей, не хотели, разумеется, сдаваться. Потеряв места у высокопоставленных плит во дворцах и в поместьях монархов, будучи потесненными полудеревенскими «народными», национальными кухнями и их кадрами в таких новых европейских странах, как Чехословакия, Польша, Финляндия, Литва, Эстония с их ярко выраженным, еще неистраченным национализмом, с их наивной убежденностью в превосходстве и, главное, в приемлемости именно своей национальной кулинарии, представители французской ресторанной кухни вынуждены были отступить и перед старинными кухнями Пиренеев и Средиземноморья, которые после первой мировой войны также испытали национальный подъем.

Португальская, андалузская, каталонская, мальтийская, алжирская, греческая, ливанская, турецкая кухни, а также близкие друг другу кухни балканских стран — румынская, молдавская, болгарская, македонская и хорватская — захватили, а точнее образовали, довольно обширный ареал, в пределы которого французская кухня не имела никакого доступа, а следовательно, не могла ни получить признания, ни оказывать влияния, ни развиваться.

Да и в центре Европы образовалось сильное антифранцузское пятно, где доминировали немецкая кухня, после Версаля ставшая в оппозицию к французской и усилившая свои национальные «тевтонские» черты, а также венская кухня и особенно венская кондитерская школа, отстаивавшая свои позиции в ожесточенной борьбе с парижской школой за право диктовать моду на кондитерские изделия во всей Европе. Две другие национальные кухни — венгерская и сербская — также утверждались в молодых государствах — в Венгрии и Югославии.

В целом послеверсальская националистическая Европа сузилась для французской кухни. Впервые за всю свою историю французская кухня оказалась в пределах этнических границ французской нации и сохранялась неприкосновенной лишь во Франции, французской Швейцарии, валлонской Бельгии и в отдельных ресторанах европейских столиц. Кроме того, французская кухня была признана официальной мировой кухней дипломатического корпуса.

Урезанная в своих физических и материальных возможностях французская кухня с большим рвением и энергией начала действовать на поприще теории. Период между двумя мировыми войнами был наиболее плодотворным для французской кулинарной литературы. Подводились итоги многовекового

развития французской кухни, создавались работы, обобщающие все лучшее, что было во французском кулинарном репертуаре, причем с этими произведениями выступали лучшие силы — великие практики и теоретики французской кухни первой половины XX в.

За 20 лет (1919—1939 гг.) было издано 40 значительных кулинарных книг, в среднем выходило по две книги в год. Основная масса этих произведений пришлась на 1925—1929 гг. За эти годы вышло 20 первоклассных кулинарных работ. Кстати, именно в эти годы появились первые, скромные и примитивные, кулинарные книги в СССР, хотя советская кухня, советская кулинария были в это время совершенно изолированы и не получали никакой информации о процессах, происходивших в поварском деле на Западе.

Но в 1925—1929 гг. все в Европе наконец почувствовали, что вернулось мирное время, что положение постепенно стабилизируется, и это ощущение, подспудно существовавшее во всех странах, перерастало в убеждение. Оно-то и побудило людей, независимо от специфики местных условий, обратиться к кулинарной тематике как к своеобразному символу покоя, домашности, благополучия.

Французская поваренная литература была сильна тем, что показывала национальные достоинства Франции как победительницы в войне, в то время как политическая сила Франции ослабевала, а точнее, начинала уступать Англии и США. В такой обстановке реванш можно было взять только на поприще культуры, где французские позиции были неизмеримо сильнее и английских, и особенно американских.

Вот почему во Франции 20—30-х годов появляется Дягилевский балет, расцветает пышным цветом изобразительное искусство, причем и здесь не обходится без русских (Кандинский, Шагал, Билибин, Чехонин, Серебрякова), которые оплодотворили французское искусство. В кулинарном же искусстве французы были суверенны, и они полностью доказали это появлением разнообразной поваренной литературы между двумя мировыми войнами.

Прежде всего надо отметить обобщающие работы об итогах развития французской кухни в первой четверти века.

Б. Жюэган. Цвет французской кухни. 1920

Эбра Сент-Анж. Поваренная книга. 1927

П. Монтань и П. Салле. Большая поваренная книга. 1929

Курнонски и Остин де Кроз. Гастрономические сокровища Франции. 1933

Курнонски и Гастон Дери. Антология французской

гастрономии. 1936

Ж. Банно. Сводный репертуар пирожнокондитерских изделий. 1925

Чрезвычайно интересны книги, рассчитанные на изысканную публику, на знатоков, на гурманов. К ним обратили свои взоры именно те авторы, которые потеряли прежних ценителей и покровителей высокой кухни — европейских монархов — и которые надеялись заменить эту потерю воспитанием высокого вкуса у буржуазных послевоенных гурманов и просто нуворишей, стремящихся не столько быть, сколько слыть знатоками еды и питья.

П. Монтань. Кухня аппетитного, вкусного стола. 1919

П. Буиллар. Гурманство развивается в хорошем темпе. 1926

Ж. Дери. Искусство существования гурмана. 1929

П. Монтань. Радости и высшие удовольствия стола. 1931

Одновременно не забывали и кухню скромного, обычного буржуа, домашнюю, семейную кухню. В этой среде авторы также искали возможности дальнейшего развития, модификации, приспособления классической французской кухни к скромным условиям нового века, к упрощению рецептуры, к адаптированию ее к возможностям и потребностям людей более скромного достатка.

Тетя Мария. Настоящая домашняя кухня. 1921

Пеллапрат. Семейная кухня. 1929

П. Ребу. Повседневные блюда. 1930

П. Буиллар. Кухня узкого семейного круга. 1928

Часть авторов не довольствуются поисками новых потребительских ниш: гурманов с одной стороны и приверженцев скромной домашней кухни — с другой. Они поднимают совершенно новые, характерные для данного исторического времени кулинарные проблемы, демонстрируя тем самым, что исследовательский, экспериментаторский и просветительский дух французских кулинаров еще существует и что французская кухня живет не только за счет богатого наследства прошлого, но и может сказать кое-что совершенно новое, рожденное современностью. Расчет делался, разумеется, не только на искушенную французскую публику, но и на европейскую вообще, ибо где еще можно получить квалифицированное кулинарное указание, рекомендацию, разъяснение, как не у французских кулинаров!

Али-Баб. Практическая гастрономия. 1919

О. Эскоффье. Скорая помощь по кулинарным вопросам. 1919

Молль-Вейс. Рациональная, полезная кухня.

П. Ребу. Новые блюда. 1927

Пеллапрат. Практическое кондитероведение. 1929

Пеллапрат. Искусство современной кулинарии. 1929

Э. Гревин. Новые законы кухни. 1929

Дюмон-Леспин. Электрическая кухня. 1935

Последняя книга в этом списке — первое руководство по приготовлению на электроплитах с указанием особенностей и, главное, опасности и необычности такого приготовления. Здесь французы опередили и американцев, и немцев, и англичан, у которых электроплиты применялись раньше, но никто из них не заметил, что этот вид нагревательных приборов настолько отличается от всех предыдущих, что требует особых кулинарных инструкций и предупреждений.

К кулинарным работам, сообщающим новое в мире поваренного искусства, следует отнести и работы мэтров французской кухни, ее великих мастеров, которые выступают со своеобразными, до XX в. не принятыми, мемуарными, индивидуальными, субъективными кулинарными произведениями.

О. Эскоффье. Моя кухня. 1934

Монтань и Готшальк. Мое меню. 1936

В этот же период появляются поваренные книги, посвященные исключительно отдельным блюдам. Эта тенденция получит развитие уже после второй мировой войны.

Ж. Вернер. Холодные и горячие закуски. 1926

О. Эскоффье. Рис, треска. 1929

Брюне и Пеллапрат. Винная кухня. 1936

Ж. Дерри. Блюда на вине и с вином: рецепты любителя. 1937

В эти годы вышло несколько книг и по региональным кухням Франции.

Остин де Кроз. Провинциальные блюда. 1926

П. Монтань. Праздничная кухня Лангедока. 1929

Ля Мазийе. Старая добрая кухня Перигора. 1929

Фуку. Рецепты прованской кухни. 1929

Не забыты были и иностранные кухни. Информация об их особенностях в XX в. была необходима для французской кулинарии, деятели которой все еще продолжали считать себя некоронованными лидерами мировой кулинарии.

Л. Иснар. Африканская гастрономия. 1920

Де Помиан. Еврейская кухня. 1925

Темы этих книг были взяты не случайно. Первая учитывала потребности наводнивших Францию после войны выходцев из французских африканских колоний, а вторая — роль, которую стала играть во французском обществе мелкая и средняя еврейская буржуазия.

Весьма интересным и полезным для представления о французской кухне первого десятилетия XX в. и о тех вопросах, которые занимали профессиональных кулинаров в то время, является изданный в Париже обзор научных диссертаций, посвященных проблемам кухни и поваренного искусства.

Э. Вердье. Гастрономические диссертации. 1928

К числу научных работ в области кулинарии и питания можно отнести и другое исследование.

Д. Буа. Пищевые (съедобные) растения у всех народов и на протяжении веков — с древнейших времен до наших дней. 1927

В 1937 г. появилась последняя кулинарная книга межвоенного времени, после чего кулинарная литература до самой войны, которая для Франции началась в сентябре 1939 г., не издавалась. Лишь в 1943 г. в эмиграции была издана небольшая книжка — своего рода ностальгия по довоенному времени во Франции и по довоенной добротной кухне особенно.

Эдуард де Помиан. Свод еды и питья. 1943

Таким образом, французские кулинары, в основном старшее поколение, работавшее практически и теоретически с конца XIX в., сделали все, чтобы продемонстрировать, что французское кулинарное искусство живет, что оно находится в курсе всех новейших изменений, происходивших между двумя войнами в мировой кулинарии, и что французские мастера не хотят сдавать своих профессиональных кулинарных позиций, несмотря не неблагоприятное для кулинарного мастерства развитие событий в Европе.

Это была лебединая песня французского поварского искусства, последний резкий взлет творческих сил, отраженный в теории и в обобщении достигнутого ранее и появившегося нового. Больше такого сочетания блестящих кулинаров на одном коротком историческом отрезке в XX в. Франции достичь уже не удавалось. Французский энциклопедический словарь Лярусса, отмечая это обстоятельство и перечисляя имена Огюста Эскоффье, Проспера Салле, Пьера Монтаня, Альфреда Гуэро, Пеллапрата и Ниньон, может быть, несколько преувеличенно, но, во всяком случае, вполне заслуженно называет их божественными кулинарами. Ни в одной стране мира поварское искусство и его выдающиеся мастера не ставились народом, обществом и властями столь высоко, как во Франции.

Однако в послевоенной, послеверсальской Европе идиллии XIX в. уже не сохранилось. Позиции французской кухни подтачивались не только политическими последствиями первой мировой войны, но и в еще большей мере — социальными. Патриархальные условия и привычки были после 1918 г.

окончательно разрушены во всех странах Европы и, конечно, в самой Франции, что привело к утрате позиций классической французской кухни.

Французская кухня — и придворная, и народная, и региональная — сложилась в эпоху феодализма и потому отличалась чертами, свойственными именно этому историческому периоду, то есть требовала большого количества компонентов, сложной ручной обработки, обязательно первосортного натурального пищевого сырья, тщательности исполнения и больших затрат труда и времени. Все это противоречило условиям и потребностям послевоенного времени, когда ускорился процесс индустриализации, шло обнищание городского населения, росли слои мелкой буржуазии и промышленного пролетариата, сокращалось число людей, обладавших свободным временем для ведения домашнего хозяйства, и началось массовое вовлечение женщин в сферу промышленного производства и в обслуживание населения.

Все это не только подрывало условия, к которым привыкла французская кухня, но и создавало в мире такую обстановку, в которой возобладали новые категории людей, психологически расположенные к другим принципам питания, противным принципам французской кухни, — быстрого, на ходу, бутербродного, дешевого, массового.

Вот почему не только высокая французская кухня, но и так называемая буржуазная городская мещанская кухня в первую половину 20-х годов, по крайней мере до 1924 г., была шокирована демонстративным безразличием со стороны американских военных.

Не следует забывать, что начиная с апреля 1917 г. и до весны 1919 г. США послали в Европу свыше одного миллиона солдат и десятки тысяч офицеров. С 1919 по 1924 г. Германию, Францию и Австрию буквально наводнили различные американские советники, прибывшие наблюдать и давать указания. Молодые, здоровые, холостые мужчины, оторванные от родного очага, обладающие завидным аппетитом, — это ли не золотая мечта любых производителей готовой пищи во всех «дружественных», оккупированных американскими солдатами европейских странах и, прежде всего, во Франции, где непременно останавливалась самая состоятельная часть американской армии — офицерство и ответственные гражданские представители США. Однако эти ожидания во многом не оправдались. Во-первых, янки, с их грубыми привычками и примитивными кулинарными вкусами, оказались слабо подвержены нежному очарованию французской кухни, столь не вязавшейся с виски и пивом, а во-вторых,

американская солдатня, кстати, наполовину состоявшая из негров, проявила столь откровенный «квасной патриотизм», что заставила французов просто оторопеть.

Американцы наводнили Европу своим «кормом» — консервами из свинины, консервированными сосисками, кукурузой, кока-колой и, более того, содействовали внедрению своих законов застолья, то есть быстрой бутербродной еды на ходу, стоя, с употреблением крепких алкогольных и искусственных, причем исключительно холодных напитков — виски, пива, кока-колы вместо традиционных для Европы — чая, кофе, легкого вина, сидра.

Сначала в Германию, а затем и в крупные города других европейских стран в порядке моды на все американское, проникли кафетерии со стоячими местами или с сидячими за высокой стойкой, а также такие «достижения» американской «культуры», как коктейли, употребление крепких спиртных напитков без еды, но с большим количеством содовой и со льдом. Оказалось, что не американцы были покорены европейской кухней, а наоборот, европейцы, как любопытные дикари, заглотнули дешевую американскую наживку, купились на неведомую им новизну американского пищевого примитива. Американская кухня оказала в 20—30-х годах сильное влияние на Европу, а европейские кухни, в том числе и французская, оказались не в состоянии не только повлиять на американскую кулинарную культуру, но и найти хоть какой-то отклик, хоть какие-то отголоски любви к себе с американской стороны. Французский кулинарный опыт и достижения французской кулинарии были просто проигнорированы американскими военными.

Разумеется, десяток или два американских высокопоставленных военных и советников наслаждались изысками французских ресторанов и в Париже, и в Женеве, и в Брюсселе, но это было, во-первых, незаметно на общем фоне иного кулинарного развития, а во-вторых, частным делом соответствующих персон.

После образования Лиги Наций французская высокая кухня частично сохранила свои позиции как официальная кухня дипломатического корпуса всех стран мира. Этому правилу пришлось подчиниться и американским дипломатам. Но дипкухня оказалась в конечном счете еще более закрытой, еще более элитарной, чем имевшая широкое паблисити придворная кухня европейских монархий до первой мировой войны. Конечно, экс-императоры, экс-короли и прочие экс-монархи, если им позволяли средства, продолжали использовать традиционную

французскую высокую кухню. Но, разумеется, не повседневно, а по торжественным случаям, и, главное, уже далеко не в полном, а в сильно урезанном виде.

Вот, например, к чему сводился ужин экс-кайзера Вильгельма II, лишенного всех поместий, замков, дворцов в Германии и обитавшего в изгнании в маленьком голландском городишке Доорне на небольшой вилле.

Ужин экс-кайзера Вильгельма II
16 апреля 1925 г.
Меню:
1. Холодный ростбиф, отварные овощи
2. Фрукты

В Европе фактически остались три скандинавские монархии да крепкая, материально обеспеченная английская. Но по части еды, да еще французской кухни, скандинавы были достаточно скромны, хотя традиции сохранялись у датских и шведских монархов особенно бережно. Однако по-настоящему, по-довоенному продолжали столоваться лишь в одной Англии, где к этому просто обязывал престиж великой державы-победительницы. Вот почему лучшие французские повара, включая, как мы уже упоминали, главу французской кухни О. Эскоффье, перекочевали в 20—30-х годах в Англию, где и нашли благоприятные условия для работы.

Обед короля Великобритании Георга V
23 марта 1925 г., Букингемский дворец
Меню:
1. Консоме Гримальди
2. Морской язык Монтебелло
3. Утка Бовийе
4. Бараньи котлеты Монморанси
5. Перепелки по-эпикурейски
6. Спаржа, соус мусселин
7. Груши а ля Виндзор
8. Сладости
9. Лотарингские сырные выпечки

Расшифровка кулинарных понятий:

1. Крепкий мясной бульон с помидорами и кусочками омлета. Омлет готовится так: яйцо взбивается с молоком, сдабривается мускатным орехом, затем эта масса маленькими ложечками, как клецки, опускается в кипящий бульон.

2. Филе камбалы, фаршированное трюфелями, в соусе из устриц.

3. Кусочки жареной утки (грудки) с крокетами из шпината и помидорами, фаршированными телячьими мозгами.

4. Котлеты грилированные с гарниром из фаршированных артишоков и спаржи в подливке из мясного сока, взбитого с маслом.

5. Птички фаршируются гусиной печенкой с трюфелями.

Однако большинство подлинных ценителей высокой французской кухни, то есть многочисленные экс-монархи и, прежде всего, русские великокняжеские фамилии, ближайшие родственники императорской семьи, успевшие бежать за границу, по своему материальному положению были вынуждены довольствоваться обычной буржуазной кухней, дешевой и практичной, а с французской высокой встречались в исключительные, особо знаменательные и торжественные моменты: на свадьбах, юбилеях, где без этого уже никак нельзя было обойтись по соображениям традиций, престижа и политического расчета.

Но что осталось от высокой кухни, даже в этих редких случаях, кроме названия?

4 мая 1938 г. в Голландии на вилле в Доорне был дан обед по случаю совершенно исключительному. В этот день состоялась свадьба внука экс-императора Вильгельма II, сына кронпринца Вильгельма, который так и не стал Вильгельмом III, — принца Луи-Фердинанда Прусского с великой княжной Кирой Кирилловной Романовой, дочерью великого князя Кирилла Владимировича Романова, племянника царя Николая II (Кира родилась в 1909 г.). На свадьбу были приглашены 72 гостя, они ели на восьми сервизах блюда высокой французской кухни, чуть-чуть упрощенные, причем количественно в явно столовском варианте (даже без супа!), то есть всего три, а не девять, и тем более не двенадцать блюд, как положено!

Меню:

1. Запеченные омары. *Были поданы, как более дешевые, американские омары, а не французские*

2. Пулярка по-брюссельски. *Жареная курица, нефаршированная, но с овощным гарниром, в том числе с брюссельской капустой*

3. Русский чай, мороженое, сырные палочки, пирожки к чаю

Полгода спустя в том же Доорне Вильгельм II отмечал свой юбилей — 80 лет со дня рождения. 25 января 1939 г. состоялся торжественный ужин, на который был приглашен узкий круг

гостей из главы германских монархических династий — Брауншвейгской, Гессенской, Глюксбургской, Прусской, Мекленбургской, Саксонской. Что же было предложено этой высокородной избранной публике?

Меню:

1. Яйца вкрутую, салат из зелени

2. Турнедо Россини. *Маленькие кусочки жареного говяжьего филе с гусиной печенкой, трюфелями и соусом из мадеры*

3. Яблоки с абрикосовой подливкой

Таким образом, трехблюдовая подача, возобладавшая в 30-е годы во всех странах в общественном питании, победила и за монархическим столом, преодолев многовековую традицию. Во всяком случае, обед из трех блюд уже не считался зазорным. Так принцип «демократизма» вошел в 30-е годы во всемирную кулинарию, в том числе и в европейскую буржуазную, и в советскую. Через день, 27 января 1929 г., экс-кайзер устроил торжественный официальный ужин, но только для своей семьи, без посторонних. Как человек экстравагантный и оригинальный, а также как большой почитатель политической символики, Вильгельм II фактически совершил ритуал «съедения» своих политических противников в первой мировой войне — Англии, Франции и России, а также нейтральной Швеции, которая так и не пришла на помощь Германии. Он блестяще использовал те возможности, которые давала для символической трактовки высокая французская кухня, ведь в ее репертуаре существовали блюда почти всех стран, всех народов, всего мира (не в кулинарном смысле, а по названиям!).

Меню:

1. Бульон из бычьих хвостов. *Английское национальное блюдо*

2. Омары «Александра». *Типичное блюдо французской кухни: кусочки натурального омара, перемешанные с клецками из омара и вторично запеченные со спаржей*

3. Телятина а ля Орлов. *«Русское» блюдо французской кухни*

4. «Шведская бомба». *Апельсиновое мороженое, взбитое и подаваемое с бисквитами, пропитанными ромом и черносмородиновым вареньем*

5. Честеркекс. *Кекс, к тесту которого до выпечки был примешан тертый честерский сыр, типично английский*

Вильгельм II, олицетворявший между двумя войнами ушедшую в прошлое старую дворянско-аристократическую Европу XIX в., умер 4 июня 1941 г., не дожив менее трех недель до нападения гитлеровской Германии на Советский Союз. На его похороны, которые состоялись 9 июня 1941 г., прибыли 250 гостей. В это время Франция была уже год как разгромлена и

оккупирована. Оккупированной германскими войсками оказалась и Голландия, где находилось последнее убежище кайзера.

Обед родственники экс-императора смогли организовать только для 154 человек. Провизия была привезена из Франции. В этом посодействовала германская военная администрация. Гости были разделены на две группы: кто попроще (100 человек), обедали прямо в поезде, стоявшем на путях у Доорнского вокзала, в то время как группа из 54 экс-королей, экс-герцогов, экс-владетельных принцев обедала на самой вилле в Доорне. Меню было не обильным, но зато выдержанным в строгом и в то же время в предельно скромном стиле истинно французской высокой кухни — ничего лишнего, ничего заимствованного, все французское, натуральное.

Меню:

1. Цыплята тушеные по-французски, со смешанным овощным салатом
2. Спаржа отварная, крупная, целиком
3. Клубника со сливками

Это были похороны не только престарелого кайзера, это были похороны всего XIX в., а также поминки по французской высокой кухне в Европе, существованию которой, а также ее политической значимости нанесла смертельный удар вторая мировая война, по крайней мере ее первая фаза — 1939—1941 гг. После войны французская кухня уже не смогла восстановить свои былые позиции и не заняла во второй половине XX в. прежнего положения законодательницы европейской и мировой кулинарной моды и кулинарного мастерства. Даже в дипломатической практике во время второй мировой войны не все следовали французским канонам приема гостей. Малые страны, вроде Эстонии, Латвии, Литвы, Чехословакии, Финляндии, вообще не знали этих канонов и по бедности или жадности своих дипломатов — как правило, провинциальных деятелей районного масштаба, вообще игнорировали многие правила дипломатического протокола. Аналогичным было и положение на Балканах, где румынские, болгарские, турецкие, югославские и албанские дипломаты отклонялись от жестких предписаний поведения, положенного представителям дипкорпуса. Лишь в Греции и Венгрии, которые ранее были монархиями и имели глубокие исторические традиции, дипкорпус вел себя «подтянуто», а точнее, лишь «тянулся» за великими державами.

Зато Гитлер и за Германию и за Австрию пересмотрел протокольные правила Венского конгресса 1815 г., не стесняясь вводил свои имперские порядки, в том числе это коснулось

французской кухни. Чехи и поляки вполне сознательно уже с середины 30-х годов вводили в дипломатический обиход свои национальные блюда — фляки, шпикачки и другую подобную простонародную еду, гордясь при этом своей «независимостью». Когда же началась война и вместе с ней на первый план выступили проблемы снабжения продовольствием, то последние фиговые листки, прикрывающие отсутствие французской кухни в дипломатических кругах малых стран, были отброшены, и протокол приема гостей стали осуществлять кто во что горазд. История сохранила нам любопытный документ этого времени.

Вот как описывает в своем дневнике полпред СССР в Эстонии К. Н. Никитин прием у министра иностранных дел Эстонии.

> «5 сентября 1939 г. Был с женой у министра иностранных дел К. Сельтера. Прием происходил на министерской даче в Кейла Ноа. На приеме были министр социальных дел Каск, внутренних — Веермаа, юстиции — Ассор, просвещения — Янсон. Кроме них присутствовали зам. мининдела — Эпик, директор торгдепартамента Мери и др. Я на прием привез только что полученные из СССР папиросы и предложил их гостям. Они остались очень довольны и весь вечер их курили. Кроме меня с женой из дипломатов были приглашены еще два посла: Латвии — Шумане и литовец Дайлиде.
>
> Поговорив несколько времени о затруднениях, предстоящих дипломатическому корпусу на очередных приемах, где невозможна встреча представителей воюющих государств, и что для того, чтобы пригласить к себе в гости враждующие стороны, придется приемы удваивать, Селигер и его жена пригласили гостей к столу.
>
> Нужно сказать, что угощение было очень скверное — чай с лимоном, ваза с яблочками, грушами, сэндвичи в очень ограниченном количестве и на 25 человек — два маленьких торта. За столом задерживаться в силу этого никому не представлялось охоты, и мы поторопились на прогулку по чудесному, расположенному на берегу моря парку»[29].

Так новая мировая война, еще по-настоящему не развернувшись, уже разрушала установленные обычаи, правила и приличия, уже действовала разлагающе не только на мораль и нравы, но и на нечто более устойчивое и фундаментально-историческое — на международно-правовые каноны всемирного

дипломатического этикета.

Глава 10. Еда в годы Великой Отечественной войны. В тылу, на фронте, в оккупированной части страны и в блокадном Ленинграде. 1941—1945

Война — чрезвычайно сложное, противоречивое время для развития кулинарии, для поварского искусства. Однако это утверждение нельзя понимать примитивно и тем более оценивать односторонне.

Еде в годы войны всегда уделяется основное внимание: помимо событий на фронте, мысли людей сосредоточиваются только на еде — надо выжить, пережить тяжелое время, гигантскую растрату физических и нервных сил, следовательно, надо есть, доставать пищу, не голодать. Нормальные люди с нормальным достатком во время войны не тратятся на одежду и другие вещи, ибо суетность вещей обнаруживается для каждого предельно ясно: одно попадание шальной бомбы или прямое попадание расчетливо направленного снаряда в ваше жилище — и шкафов, комодов, кроватей и других подобных объектов уже не существует.

Да что там «деревяшки» или «железки»! В годы войны довольно легко расстаются даже с подлинными, непреходящими, казалось бы, материальными ценностями — золотом, серебром, алмазами и другими драгоценностями, а также и с ценностями духовными — картинами, произведениями прикладного искусства, книгами, коллекциями и т. п. Все это меняют (при случае!) с радостью на картошку, хлеб, сахар, сало, то есть на вещи сугубо прозаические, в нормальное мирное время — дешевые, но... жизненно необходимые.

Таким образом, уделяя основное внимание во время войны пище, люди в то же самое время резко снижают свои требования именно к качеству пищи, обслуживанию, комфортности и т. д.

Такие требования считаются морально «недопустимыми», неадекватными условиям самого времени. И люди молчаливо подчиняются не только физическим, но и нравственным самоограничениям.

Основное желание — иметь еду, и побольше, то есть речь в первую очередь идет только о количестве пищи, ибо количество гарантирует или, по крайней мере, обеспечивает на

определенный срок стабильность питания.

О разносолах, об изысках — просто забывают, обходятся без них. Да и нет уже в такие эпохи ни лишних сил, ни лишнего времени и желания заниматься чем-то помимо рутинной работы, после которой высшее наслаждение — поспать и поесть. Поесть хоть скудно, но, дай бог, каждый день.

Таким образом, если оценивать военную эпоху (или период) в жизни любого народа с кулинарных позиций, то война — самое неблагоприятное время для развития кухни.

Даже если голод пока и не подкрадывается из-за хронической нехватки продовольствия, в стране с первых же дней войны вводится рационирование продуктов. Ограничивается не только количество пищи, но и резко сокращается ассортимент товаров, или их разнообразие, в целом еще сохраняемое на стратегических складах, на практике буквально уничтожается самой системой монопоставок, которая неизбежно связана с рационированием и строгой дисциплиной военного времени, с необходимостью унифицировать всё и вся, чтобы не распыляться, чтобы успешно контролировать хищения, чтобы упростить до предела распределительную систему.

В торговлю в первую очередь «выбрасываются» те продукты, которых на складах заготовлено больше, другие в это время придерживаются. Поэтому в торговую централизованную сеть может поступать, например, только одна говядина (по разнарядке — «мясо»), либо только одна свинина, причем до тех пор, пока запасы этого продукта не достигнут критической точки на складах. По карточкам все равно будут давать те же 200 или 500 г мяса, но это будет уже баранины, которую тоже будут поставлять «до упора».

О том, каким будет ассортимент товаров и в каком порядке они будут поступать в торговую или распределительную сеть, не знают даже в высших хозяйственных органах страны, ибо состав продуктов, ассортимент, подвержен изменениям и к тому же не отражается в сводках базовых продуктов в период войны. А это значит, что государственные статистические органы в первую очередь учитывают только общее количество мяса, жиров, овощей — без их детализации на виды. Это делается не из бюрократизма и не от безразличия, а потому, что, во-первых, государственным органам надо иметь общую картину на каждый день — сколько осталось того или иного продукта в целом, а во-вторых — просто невозможно предусмотреть, как сложится военная и продовольственная конъюнктура в связи с ходом боевых действий на всех фронтах. Поясним это примером.

Всем известно, что Отечественная война началась в июне

1941 г. внезапно как для населения, так и для руководства. Однако стратегические запасы продовольствия, которые начали создавать в 1938 г., по многим позициям достигли к 1941 г. плановой отметки: это были запасы на 10 лет, в основном — мука, крупы, сухое молоко, чай. Что же касается мяса, рыбы, а тем более овощей, то с ними дело обстояло намного хуже. Отчасти это было связано с тем, что такие запасы предполагалось делать не в убойном виде, а в живом. И именно эта программа в целом выполнялась к 1941 г. успешно: было значительно увеличено поголовье свиней в Прибалтике, Белоруссии, на Украине, в местах их традиционного разведения. В то же время в республиках Средней Азии и на Северном Кавказе было увеличено поголовье овец, а в Калмыкии — поголовье крупного рогатого скота.

Однако стремительное наступление немцев в июле и августе 1941 г., когда за месяц боев были захвачены вся территория Прибалтики, большая часть Украины, Молдавия, Белоруссия, а также некоторые западные области РСФСР, привело к тому, что именно «живые» запасы, сконцентрированные на указанной территории, оказались в руках противника. Правда, далеко не все. Кое-что удалось ценой чрезвычайной самоотверженности скотников, доярок, зоотехников и других колхозных животноводов, несмотря на идущие вокруг боевые действия, буквально «чудом» спасти и перегнать на территорию, не захваченную противником. Так, к 1 сентября 1941 г. было выведено из прифронтовых районов: крупного рогатого скота — 2,4 млн голов, овец и коз — 5,1 млн, свиней — 0,2 млн, лошадей — 0,8 млн.

Чтобы понять, что означают эти цифры, их необходимо снабдить как «продовольственным», так и «военно-политическим» комментарием.

Политический комментарий. Свыше 5 млн овец было выведено из Молдавии (Бессарабии) и степной части Украины, ибо фронт по р. Прут держался до середины июля и отступил только потому, что все остальные фронты, к северу от него, ушли уже далеко на восток. Там было время для вывода скота. Но было и нечто большее — полное содействие населения, решительное желание всех не оставлять скот противнику, хотя само молдавское население оставалось на месте. Ничтожное же количество выведенных свиней красноречиво говорит о том, что главные базы их разведения — Эстония и в целом Прибалтика и Белоруссия — оказались в ином военно-политическом положении. Из Белоруссии, которая оказалась на главном направлении молниеносного удара германской армии, просто не

успели вывести скот, ибо все военные действия по захвату этой республики завершились в течение недели-двух, а в Прибалтике, где времени на вывод было достаточно (три-четыре недели), население не содействовало, а препятствовало выводу скота, ибо скот этот был там еще не колхозный и совхозный, а в подавляющем большинстве частный.

Продовольственный комментарий. Из 27,5 млн свиней, имевшихся на территории СССР на 1 января 1941 г., на Прибалтику и Белоруссию и прилегающие к ним области Украины и России приходилось минимум 15,5 млн голов. Эту «свинину», числящуюся в «запасах» государства, пришлось, таким образом, вычеркнуть из строки «мясо», так как спасенные 0,2 млн голов были такими крохами, которые нельзя было принимать в расчет как запасы, их можно было съесть за пару месяцев в действующей армии. Конечно, все крохи скрупулезно учитывались, им были рады, но для проведения планового, рассчитанного на длительный срок рационирования они уже не имели значения. Поэтому и приходилось неожиданно «выбрасывать» в торговлю баранину, а не свинину, хотя баранина первоначально значилась на втором и третьем месте.

Таким образом, кулинарный ассортимент не только мог неожиданно сокращаться, но и мог независимо от расчетов и желаний планирующих снабженческих органов подвергаться непредвиденным конъюнктурным смещениям, перестановкам в силу складывающейся военной ситуации. В этом-то и состояла особенность продовольственного обеспечения в годы войны: предвидеть его ассортиментное развитие было крайне трудно.

То же самое происходило и с крупами, овощами, жирами. Вот почему наступала то «эра» картофеля, то гороха, то начинался вдруг внезапно «макаронный период» или сплошняком шли только овсянка и перловка, в то время как «южные» крупы, вроде пшена, сорго и риса, почти не появлялись, поскольку страна не могла их получить по причине военных действий в соответствующих районах или из-за невозможности тратить валюту на продовольственные закупки за границей.

Война для любого государства, а особенно для нашего — большого, многонаселенного, раскинувшегося на двух континентах, — это время полнейшей автаркии в области обеспечения продовольствием. Вот когда, казалось, должен возобладать принцип полного применения только национальной кухни. Однако на самом деле так не происходит. Почему?

Потому что полный ассортимент подлинно национальных пищевых продуктов во время войны невозможно собрать воедино, ибо все производство пищевого сырья сосредоточено на

максимальном увеличении так называемых базовых продуктов, без которых, действительно, ни один человек ни в тылу, ни на фронте существовать не может.

Это — в первую очередь хлеб и соль.

Это — мясо и рыба.

Это — жиры и овощи.

Какое мясо, какие жиры — все это уже неважно. А для снабженческих структур — это такие детали, о которых и голову-то ломать не стоит, ибо с пищевой точки зрения они не имеют существенного значения, а с чисто снабженческой — представляют такую мороку, занятие которой может нанести существенный вред бесперебойности и четкости общего снабжения базовым пищевым сырьем.

Однако именно эти «детали» определяют и обеспечивают развитие поварского дела, поварского мастерства, поварской фантазии, а отсюда, следовательно, и улучшение качества пищи, ее разнообразие. Но все это уже чисто кулинарная сфера, а не снабженческая, и она, естественно, не принимается во внимание в период войны.

В то же время эта сфера исключительно важна с психологической и физиологической точек зрения. И величайшая политическая мудрость состоит в том, чтобы и в самых тяжелых условиях войны все же изыскивать разные способы всемерного улучшения чисто кулинарного, а не только снабженческого обеспечения войск и тылового населения.

Чтобы приготовить, скажем, настоящий, по всем правилам состряпанный, вкусный борщ, в него надо заложить до двух десятков компонентов, помимо обязательной и неизбежной свеклы. Иначе это будет не борщ, а в лучшем случае — свекольно-овощной суп, а то и просто — свекольная баланда. Ведь своеобразие каждого национального блюда определяется в первую очередь спецификой его вкусовых качеств, для других национальных блюд не свойственных. Поэтому, чтобы создать это специфическое вкусовое звучание блюда, необходимо использовать все вкусовые тона, которые для такого звучания требуются. Иначе исключение даже одного-двух составляющих приведет к тому, что получится совершено другая «музыка», которой вовсе не ждали. Поразительно, что эту прописную истину не всегда понимают 98 процентов едоков, в первую очередь руководство страны, у которого личных проблем с питанием в любую историческую эпоху фактически не бывает.

Два же «понимающих» процента — это либо кулинары-профессионалы, либо горстка ученых, изучающих историю питания разных народов, либо немногие выдающиеся полководцы

и военачальники, которые по опыту знают подлинную цену вкусной еде в тяжелых условиях войны.

Все эти люди даже в совокупности имеют столь малый общественный вес, что обычно не только не высказывают громко свое мнение, но и заранее примиряются с тем, что с их мнением никто и считаться-то в трагические исторические периоды не будет.

Именно в начальный период Великой Отечественной войны сложилась такая ситуация, когда вся страна жила только жизнью армии, всех интересовало только то, что происходило на фронте, а все прочее казалось неважным. Именно в это время бойцы действующей армии, как и вся остальная страна, не могли снабжаться разносолами, а ограничивались только базовыми пищевыми продуктами. И это было закономерно, объяснимо и просто вытекало из общей военной ситуации.

Отсюда и возникала проблема — можно ли из одних базовых продуктов создавать вкусную еду? Ведь хорошая кухня предполагает обязательное использование разнообразных пряностей, как отечественных, так и иностранных. Только применяя их, можно сварить вкусный борщ или щи. Но кто будет думать в период жесткого рационирования о таких продуктах, как петрушка, сельдерей, укроп, чеснок, хрен, без которых немыслимо ни одно национальное русское блюдо, не говоря уже о субтропических пряностях, вроде кардамона, бадьяна, корицы, имбиря и разных перцев, без которых практически не может работать ни пищевая, ни консервная, ни кондитерская промышленность? Ведь война заставила сократить расходы на эти «детали».

Однако практика потребовала внести в принятый порядок серьезную коррективу — в число обязательных для армии продуктов были включены лук, черный перец и лавровый лист, так называемые базовые пряности, из которых две — отечественные, а одна (черный перец) скрепя сердце приобреталась за рубежом.

Таким образом, на самом высшем уровне было признано, что борщ нельзя превращать в свекольный суп, а следует варить именно как борщ, со всеми необходимыми компонентами, чтобы он имел настоящий, борщовый вкус и аромат.

Тем самым военно-политическое руководство страны встало на правильную, кулинарную точку зрения. Интересы солдат стали основным приоритетом.

Вместе с тем общего процесса сокращения ассортимента национального стола в годы войны нельзя было, конечно, избежать. Он шел как бы по инерции. Взять хотя бы такие русские

национальные продукты, как пресноводная рыба — окунь, судак, лещ, линь, карась, вобла, не говоря уже об икре, семге, осетрине, севрюге, которые в годы войны были недоступны. Почему?

Во-первых, в некоторых районах их добычи велись военные действия.

Во-вторых, прекратилось их производство, начиная с лова и кончая обработкой, так как мужские кадры были призваны в армию. (До войны в СССР женский труд ни в рыболовецких хозяйствах, ни в солильно-коптильном производстве не использовался. Это считалось сугубо мужским делом. Более того, заниматься им могли не любые, пришлые да случайные, мужчины, а лишь местные и привилегированные. На севере это были потомственные поморы и коми-ижемцы, на юге в основном казачество.)

Наконец, была и третья причина, а именно полное «присвоение» государством даже ограниченно произведенной продукции из разряда «рыбных деликатесов», которые использовались в строго определенных целях: во внешнеторговых — как «валюта» в обмен на вооружение и станки для промышленности и во внешнеполитических — для приема иностранных представителей, для снабжения советских посольств за границей, а также в представительских, пропагандистских целях. Это было действительно важнее, чем скормить ту же семгу местному, отечественному населению: мизерные количества этого продукта не были бы заметны в масштабе страны, а лишний канал для коррупции и разбазаривания ценных продуктов был бы тем самым создан.

Конечно, расхищение, по крайней мере на уровне хранения или транспортировки деликатесов, существовало, но все же носило исключительный и избирательный характер, ибо по условиям военного времени нарушителям грозил либо расстрел, либо, в благоприятном случае, штрафной батальон.

Таким образом, закономерные, чуть ли не «запланированные» обеднение и примитивизация продовольственного ассортимента национального стола, были, так сказать, естественным следствием войны, военного времени. И население это хорошо понимало, с этим считалось и этим ни коим образом не было обижено. Так было во всех странах, при всех войнах, и это было «нормальным» для эпохи.

Более того, население по собственной инициативе ограничивало себя в пищевом отношении, лишь бы армия была снабжена чем-то нестандартным, привлекательным.

Именно такие специфические, исконно русские продукты, как лесные ягоды (брусника, черника, голубика), кедровые орехи,

грибы, моченые яблоки, вишневое и малиновое варенье и мед люди добровольно отрывали от себя, от своих детей, безвозмездно собирали и тоннами бескорыстно отправляли на фронт, в армию, «нашим дорогим бойцам, защитникам Родины», ибо поддержка фронта была гораздо важнее удовлетворения собственных потребностей.

Точно так же поступали и другие народы СССР. Казахи и буряты направляли на фронт свои национальные кулинарные произведения — кумыс и хурунгу, деликатесы — копчености из конины — жал, жай, арьбин и другие. Грузины посылали в основном цитрусовые — мандарины и лимоны. Таджики и узбеки — изюм, курагу и вяленые дыни. В магазинах же подобные продукты в годы войны вообще не встречались.

«Кулинарный подвиг» нашего народа, как русского, так и всех других, к сожалению, не фиксировался, не отмечался особо в военной или пропагандистской литературе о войне и остался тем самым неоцененным по заслугам в общей истории войны. Однако морально-политическое значение его было огромно.

«Лесные посылки» не только укрепляли единство фронта и тыла, но и были важным психологическим подспорьем, не заменимым ничем, никакой иной пропагандистской работой, поддержкой уверенности, терпения, сознания стабильности своей страны и залогом веры в ее счастливую будущность, в победоносный исход войны. Путь к сердцу мужчины лежит через желудок, путь к сердцу солдата, оторванного от семейного, деревенского очага, — тем более. Домашние пряники, присылаемые из Архангельской и Тульской областей, мед из Башкирии и Мордовии, астраханские балыки, печорская семга, брусника и клюква наших северных областей, Ярославской и Вологодской, — доказательство заботы народа о своей армии, повышающей боевую эффективность войск и, в ряде случаев, существенно улучшающей психологическую обстановку, особенно после поражения или отступления.

Таким образом, во время войны кулинарный центр страны перемещался в армию или, вернее, сосредоточивался в ней. Сюда направлялась основная масса имевшегося продовольствия, здесь создавался наиболее широкий ассортимент продуктов питания, в армию, наконец, были призваны десятки тысяч поваров, как мужчин, так и частично женщин, что превратило армейскую кухню в образцово-показательный кулинарный цех страны.

Сочетание строгих военных правил в отношении качества и санитарно-гигиенического состояния солдатской пищи с невостребованным в гражданской жизни желанием многих поваров, которые прежде «варились» в узком пространстве своих

провинциальных ресторанчиков, удивить и порадовать своим мастерством солдат повлияло на улучшение уровня готовой еды, на расширение ассортимента и разнообразия блюд в пределах довольно стабильной, однообразной по пищевому сырью снабженческой базы.

Я получал письма от бывших солдат в начале 70-х годов, то есть через четверть века после войны. Они писали, что помнят до сих пор вкус борща или каши, который они с того времени уже не встречали, ибо ничего подобного после демобилизации они не ели. Эти люди — все до одного — спрашивали у меня, были ли они в то время настолько голодны, что обыкновенные блюда производили на них такое неизгладимое впечатление, сохранившееся на десятилетия, или же действительно им удалось встретить замечательного повара. При этом многие старательно вспоминали состав поразивших их блюд солдатской кухни, но будучи, разумеется, не специалистами, они не могли отметить ничего, кроме базовых, основных продуктов, и подчеркивали лишь, что было очень-очень вкусно, причем изготовление этого же блюда в домашних условиях не давало подобного эффекта, оно представлялось невкусным и даже неаппетитным.

В результате многие полагали, что имеют дело со своеобразной «мистикой еды», с неким «вкусовым миражом», который возник у них под влиянием общего неустройства в период войны, ностальгии по гражданскому быту, семье и неожиданно проявился как неестественная вкусовая реакция на обычное блюдо.

Однако некоторые бывшие солдаты все же сильно сомневаются насчет всей этой «мистики» и подчеркивают, что они были здоровыми, простыми и абсолютно лишенными всяких сантиментов людьми и могли оценить только подлинно вкусную, незаурядную, запоминающуюся пищу, попробовать которую вторично в жизни, после войны, им так и не удалось.

Надо сказать, что эти люди абсолютно правы.

В их батальоне или в полку, вероятно, «завелся» повар высокой квалификации, который стремился проявить свое мастерство, обогащая во вкусовом отношении скудный, однообразный по набору продуктов армейский рацион. Как известно, есть десять способов приготовления простой каши. Все дело в знаниях и в кулинарной фантазии, а простой борщ или щи возможно создать почти в сотне вариантов. Ясно, что все это не только открывает большие возможности для повара-мастера, но и делает вполне реальным осуществление таких возможностей в армии, где разнообразие вкуса блюд могло достигаться не только при помощи видоизменения их сырьевого, пищевого состава, но и

за счет использования иной (по сравнению с гражданской) технологии приготовления: автоклавных устройств в полевых кухнях и больших чугунных котлов в стационарных (городских), гарнизонных условиях.

Уже в момент подготовки этой книги, в 1995 г., мне на глаза попался проспект известной шведской пищевой фирмы, поставлявшей различные приправы и полуфабрикаты, и поразил своим девизом, напечатанным на каждой упаковке: «Inom gastronomin ar intet omojligt», то есть «В сфере гастрономии невозможного не бывает!».

Это утверждение как нельзя лучше подходит к характеристике положения, которое сложилось в кулинарном деле в армии в годы войны. Там, подчас, совершалась кое-где кулинарная революция, смелые пытливые кулинары шли на риск, чтобы получить более вкусную еду.

Тем самым война отнюдь не «притупляла», не «огрубляла», не «заставляла» забыть о всевозможных тонких человеческих чувствах, а наоборот, усиливала, обостряла их, делала человека более утонченным, восприимчивым как раз к тому, что было связано с мирной жизнью, с возвышенными чувствами, к тому, что, быть может, прежде, до войны, не ощущалось как необычное и на что смотрели нейтральнее и равнодушнее, как на само собой разумеющееся или положенное.

Это касалось как человеческих переживаний, так и тех человеческих ощущений, которые проявлялись на бытовом уровне и, что греха таить, в жесткой обстановке предвоенных 30-х годов официально клеймились как «обывательские». К ним относилась склонность к домашнему уюту, к семейным радостям жизни, любовь к домашним животным, природе. Но именно на фронте многие мелочи гражданской жизни, вдруг всплывая в памяти, впервые представлялись подлинными ценностями жизни, которые следует во что бы то ни стало отстаивать и которым, к сожалению, не успели воздать должное до войны. В разряд таких ценностей попадала и еда, то, что считалось уж совсем обыденным и, вроде бы, недостойным мужского воспоминания в суровой военной обстановке. Однако жизнь судила иначе, не по схеме.

• • •

Встречались, и не так уж редко, командиры дивизий и

полков, а также ротные и батальонные повара, которые прекрасно сознавали, какое не только чисто физическое, но и морально-психологическое подспорье представляет в боевой обстановке еда, и не просто еда, а разнообразная и, если возможно, запоминающаяся своим вкусом!

И все они, от генерала до сержанта, проявляли буквально чудеса изобретательности, а зачастую и настоящей фантазии, чтобы использовать любую возможность и порадовать солдат, хоть изредка, но каким-нибудь «кулинарным подарком».

Иногда, разузнав случайно в штабе фронта, что в такой-то дивизии ожидается приезд дальневосточной или алтайской делегации, заботливые отцы-командиры всячески добивались направления этой делегации в свою часть, зная, что она привезет в качестве подарков не только варежки, шерстяные носки и полушубки, но еще и байкальскую, амурскую или обскую копченую рыбку, которая отнюдь не менее важна для поднятия боевого духа измотанных войск, чем боеприпасы и теплые вещи.

Чаще всего «дикие» посылки с едой, приходившие с полевой почтой или централизованно направлявшиеся из наркомата обороны, доставлялись прежде всего в госпитали, медсанбаты — таково было правило. Но встречались отдельные отважные командиры, которые, рискуя нарваться на крупную неприятность, а то и на штрафбат, с жаром доказывали, что шматок домашнего сала или вобла и полкружки квашеной брусники, присланные из далекого тыла, произведут больший положительный эффект на передовой, чем для раненых в госпитале, находящихся вне огневой опасности.

«Кулинарное баловство» было незатейливо, но всегда пахло родным: сало, клюква, грибы, копченая рыбка, вобла, пельмени, квашеная капуста, соленые огурцы и, не в последнюю очередь, мед — пронзительно, щемяще напоминали о доме, жене, бабушке, детях, о родном леске, речке, о всем том, что зовется в поэзии «дымом отечества».

Ферапонт Головатый передал фронту не только 100 тысяч рублей на постройку танка, но и послал сотни килограммов меда. Его почин привел к тому, что тысячи менее состоятельных, но щедрых пчеловодов, пасечников послали свои скромные килограммы «сладкого вклада в победу», из которых сложились тонны чрезвычайно нужного, важного и прямо-таки чудодейственного продукта, сыгравшего оздоровительную и подкрепляющую силы роль и косвенно, но не менее существенно, роль морального стимула, гораздо более действенного, чем некоторые лозунги.

Об этом совсем не говорили в годы войны. Об этом забывали

сказать и военные историки, составившие вначале 6-томную хрущевскую историю Великой Отечественной войны, а затем 12-томную — брежневскую. В этих казенных громоздких фолиантах не нашлось места для «кулинарных воспоминаний», как якобы мелких и недостойных в героическом прошлом народа, зато десятки страниц были заняты пустыми восхвалениями обоих заказчиков этих многотомных и полуфальсификаторских изданий.

Простые же участники войны, солдаты, «кулинарные радости» и «кулинарные переживания» на войне воспринимали и оценивали ничуть не меньше иных боевых эпизодов и случаев. И помнили о них всю жизнь.

> «Уважаемый Вильям Васильевич!
>
> Освобождая в Отечественную войну Донбасс от фашистов, нам с группой красноармейцев довелось у одной старушки-шахтерки передохнуть — ночевать. Утром она нас покормила свежесваренным кулешом.
>
> Или мы в боевой обстановке не так уж хорошо питались, но я до сего времени не забываю — до чего же вкусен был этот завтрак. Если Вас не затруднит, то прошу сообщить рецепт этого блюда.
>
> С искренним к Вам уважением, участник Гражданской войны и ветеран Отечественной войны Оборин А. Д., проживающий в г. Нытва, Пермской области, Комсомольская, 30.
>
> 5.V.82 г.»

Человек вспомнил об этом спустя 40 лет, и вспомнил не случайно, а 5 мая, за несколько дней до Дня Победы, в который он решил собрать не какой-нибудь богатый мясной стол, а сделать для себя и своих гостей памятный юбилейный подарок — то простое, рядовое блюдо, которое запомнилось ему и было для него и тогда, и теперь самым дорогим, самым лучшим, самым ценным воспоминанием о далекой войне. Кулинарным светлым воспоминанием. И это не было некой сентиментальностью. Ведь человек пережил не одну войну, прожил большую, долгую жизнь, прошел страну из конца в конец — с севера (Северный Урал) на юг (Краснодарский край) и с востока (Северный Кавказ) на запад (Польша).

Кулеш

Кулеш — блюдо не русской кухни, но встречающееся чаще

всего в южнорусских областях, на границе России и Украины, на Белгородчине, в Воронежской области, в западных районах Ростовской области и Ставропольщины, а также в пограничных, смежных с Россией районах юго-восточной и восточной части украинских земель, то есть практически в Слободской Украине да кое-где на границе Черниговской и Брянской областей. Есть, однако, один довольно точный лингвистико-фонетический способ установления ареала распространения кулеша как блюда. Его приготавливает и ест в основном население, которое говорит на «перевертени», то есть на смеси украинского и русского языков, или на искаженном русском с некоторыми украинскими словами и с общим «гаканьем» всех слов. Настоящего же украинского языка эти люди практически не знают и даже не совсем его понимают.

Само слово «кулеш» — венгерского происхождения. Кёлеш (Koles) по-венгерски — просо, пшено. И пшенная крупа — основной компонент этого блюда, столь же непременный, как и свекла для борща.

Кулеш пришел, а вернее, лишь дошел до границ России, из Венгрии через Польшу и Украину. По-польски он называется кулеш (Kulesz), а по-украински — куліш. Поэтому в XIX в., когда слово «кулеш» впервые попало в русские словари, то как правильно пишется это слово — никто не знал. То писали кулеш через «е», то через «ять», так как существовало грамматическое правило, что во всех украинских словах, где буква «е» смягчается через «і», в русском языке следует писать «ять». Однако это относилось к словам, заимствованным из греческого и латинского языков, и к очень древним общеславянским, а слово «кулеш» было венгерским и новым для славянской речи. Вот почему его вплоть до революции 1917 г. писали и так и эдак: твердого правописания для него так и не успели установить. Все это косвенно повлияло на то, что кулеш не только как слово, но и как блюдо не был распространен в России.

Впервые это слово было зафиксировано в русском языке в 1629 г., что убедительно говорит о том, что его занесли в Россию либо польские интервенты эпохи Смутного времени, либо малороссийские крестьяне, пришедшие из Украины и Южной России с восставшими отрядами Ивана Болотникова. Кулеш как блюдо представлял собой кашицу, а каши, кашицы как простые, примитивные и быстроваркие блюда всегда и во всех странах составляли основной рацион армий. Ведь их можно было варить в котлах, на кострах, в полевых условиях, и именно эта технология обрекала кулеш на то, что он становился традиционным армейским, солдатским, непрезентабельным и дешевым блюдом,

или, иначе говоря, блюдом войны и массовых народных движений.

В силу того, что каши как блюда примитивны и технология их приготовления состоит из варки той или иной крупы (зерна) в воде, то существует огромный риск получить однообразное, пресное, вязкое, невкусное и малопитательное блюдо, которое может вызывать крайне опасный эффект — быструю приедаемость и, как следствие, снижение боеспособности войск и их возмущение. Тем не менее отказаться от использования каш, в том числе и кулеша, ни одна армия не может, ибо только каши могут составлять стабильную, горячую пищу больших масс людей в полевых условиях. Что же делать в таком случае? Как найти выход из этого противоречия?

Выход был найден чисто кулинарный: зерновая основа, оставаясь на 90—95% неизменной, должна обогащаться такими компонентами, которые, не меняя технологии приготовления, способны существенно изменить вкусовую гамму, обмануть человеческое ощущение и тем самым сделать блюдо — кашу — не только приемлемым, но и вкусным, а возможно, даже и желанным. Все зависит от индивидуального искусства кашевара, от его кулинарного таланта и интуиции при сохранении стандартного состава этого дежурного армейского блюда, строго определенного интендантами и раскладкой.

В чем же состоит это искусство? Каким путем достигается вкусовой мираж каш, в том числе и кулеша?

Первое условие: внести сильный пряно-вкусовой компонент, способный изменить в корне пресный характер зерновой основы. Практически это означает, что надо включить прежде всего лук, и как можно больше, по крайней мере до предела экономической рентабельности.

Второе условие: к луку, по возможности и в силу таланта того или иного кашевара, можно добавить те пряно-вкусовые травы, которые можно сыскать под рукой и которые дополнят, оттенят, а не вступят в противоречие с луком. Это — петрушка, дудник (ангелика), любисток, иссоп, лук-порей, колба, черемша. Выбор, как видим, достаточно широк. И все эти травы, как правило, произрастают в диком или культурном состоянии на территории Украины и юга России.

Третье условие: чтобы снизить неприятную клейкость, вязкость и повысить пищевую ценность и питательность любой каши, необходимо внести жиры. Как известно, кашу маслом не испортишь. Поэтому в количественном отношении никаких рецептурных ограничений в данном случае не предусматривается. Но в кулеш вносят обычно не масло, а свиное сало — в любом

виде: топленое, нутряное, соленое, копченое, фритюрное. Обычно делают шкварки из соленого сала и вносят их в почти готовый кулеш вместе с растопленной, жидкой частью сала, обязательно в горячем виде.

Четвертое условие: в кулеш можно добавить для еще большего вкусового разнообразия и небольшое количество мелко нарезанного обжаренного мяса или мясного фарша либо солонину. Эти добавки могут быть мизерны по весу, почти незаметны визуально, но они, как правило, влияют на изменение и обогащение вкуса кулеша. Чтобы разнообразить вкус кулеша, рекомендуется добавлять к пшену во время его варки либо мелко нарезанную кубиками картошку, либо картофельное пюре, приготовленное отдельно.

Неплохо добавлять и гороховую муку или разваренный, тертый горох. Эти добавки не должны превышать 10—15% от общей массы кулеша, чтобы придать ему лишь особый акцент, но не изменить его характерный пшенный вкус.

Если все эти разнообразные добавки совершаются в меру, с хорошим кулинарным тактом, то кулеш действительно можно превратить в весьма привлекательное и оригинальное по вкусу блюдо, особенно если приготовлять его изредка и к месту, то есть сообразуясь со временем года, погодой, настроением того, кому он предназначается. Кулеш особенно хорош зимой, ранней весной и сырой промозглой осенью, в дождливую ненастную погоду. Что же касается времени суток, то он лучше всего пригоден к завтраку, перед дальней дорогой или тяжелой работой. На ночь есть кулеш — тяжеловато.

Старушка, о которой вспоминал Оборин, все это, видимо, хорошо знала и учитывала. Оттого кулеш и остался в памяти солдата.

А теперь для тех, кто хотел бы повторить оборинский кулеш, помещаем, помимо вышеприведенных указаний, его рецепт.

Рецепт кулеша

Просо (пшено) считается малоценным зерном, и поэтому просяные (пшенные) каши требуют чрезвычайного внимания при их подготовке к варке, приготовлении и особенно при сдабривании.

Во время все этих трех основных операций необходима тщательность, внимательность и значительные затраты труда, противопоказаны — неряшливость и леность. Разумеется, старушка, которая готовила кулеш для Оборина и его друзей, обладала всеми необходимыми качествами в силу своего возраста, кухарочного стажа и той ответственности, которой

обладали лишь люди довоенного времени.

Подготовка

Промыть пшено 5—7 раз в холодной воде до ее полной прозрачности, затем ошпарить кипятком, вновь промыть проточной холодной водой. Перебрать оставшиеся засорения.

Вскипятить воду, слегка подсолить.

Приготовление

Всыпать очищенную крупу в кипяток, варить на сильном огне в «большой воде» (вдвое-втрое превышающей объем крупы!) минут 15—20, внимательно следя, чтобы крупа не стала развариваться, а вода мутнеть, затем воду слить.

Слив первую воду, добавить немного кипятка, мелко нарезанный лук, немного мелко нарезанной моркови или тыквы (можно и любой овощ с нейтральным, пресным вкусом — брюкву, репу, кольраби) и варить (уваривать, разваривать) на умеренном огне до полного выкипания воды и разваривания зерна.

Затем добавить еще мелконарезанного лука, хорошо перемешать, влить полстакана на каждый стакан крупы вскипяченного горячего молока и продолжать уваривать крупу на умеренном огне, следя за тем, чтобы она не приставала к стенкам посуды, не пригорала, для этого все время мешать ложкой.

Когда каша достаточно разварится, а жидкость выкипит, добавить в кулеш нарезанное мелкими кубиками свиное сало или свиную грудинку (копченую) и продолжать уваривать и мешать на слабом огне, подсолив в процессе помешивания и несколько раз попробовав на вкус. Но взятой на пробу ложке кулеша надо дать остыть и пробовать не в горячем, а в теплом виде. Если вкус не будет удовлетворять, то можно добавить лавровый лист, петрушку, наконец, немного чеснока, и после этого дать кулешу постоять под крышкой минут 15, влив в него предварительно полстакана простокваши, и отодвинуть на край плиты либо закутать в ватник.

Едят кулеш с серым хлебом, то есть из отрубей или из пшеничной муки самого грубого помола.

Если сала нет, то в крайнем случае можно использовать подсолнечное масло, но только после его тщательного перекаливания и обжаривания в нем хотя бы небольшого количества (50—100 г) какой-нибудь жирной свиной колбасы. В этом случае кулеш получит и необходимую пропитку жиром, и запах свиного сала, столь характерный и необходимый для настоящего вкуса этого блюда.

Если все указанные условия соблюдены тщательно, то кулеш

должен выйти очень вкусным и приятным, запоминающимся.

Продукты

Пшено — 1 стакан

3 луковицы

Молоко (и простокваша): 0,5—1 стакан

Жиры: 50—150 г сала или грудинки (корейки). *Вариант — 0,25—0,5 стакана подсолнечного масла и 50—150 г любой колбасы*

Лавровый лист, петрушка, морковь, чеснок (соответственно по одному корешку, листику, головке)

Кулеш можно варить и по-польски — на костном бульоне вместо воды. И добавлять в пшено картофель, а не корнеплоды. Важно при этом не забывать петрушку — корневую и листовую, сильно измельченную.

Бульон добавлять после предварительной варки каши в большой воде.

Картофель лучше отваривать отдельно и вводить в кашу в виде пюре. Остальное — так же.

Поляки называют кулеш крупником и делают его жиже украинского или южнорусского кулеша, причем варьируют его мясную часть как угодно: могут добавлять утиные, гусиные или куриные потроха (очень мелко нарезанные, отваренные вместе с бульоном), иногда грибы, сырые желтки (в картофельное пюре), вареные тертые желтки. Жиры тоже разнообразные: все, что есть, идет в крупник понемножку — одна-две ложки сметаны, ложка масла топленого, кусочек сала или колбасы (краковской или полтавской, домашней, жирной).

Словом, кулеш — блюдо отнюдь не с жесткой рецептурой, блюдо, открытое для кулинарной фантазии, блюдо, удобное для использования всех «отходов» или «излишков», «остатков» жиров, мяса, овощей, которые всегда можно утилизировать в кулеше с пользой, выгодой и с улучшением вкуса этого составного, комбинированного блюда.

Вот почему кулеш в основном было принято считать блюдом бедного люда, простолюдинов, и при наличии кулинарной фантазии и знании технологии можно превращать это простое блюдо в сытное и отличное по вкусу, запоминающееся кушанье.

А вот воспоминания генерала, члена Военного Совета Карельского фронта, секретаря республиканского ЦК ВКП(б) Карело-Финской ССР Г. Н. Куприянова[30]:

> «Ранним утром 29 июня 1944 г. на половине пути между Суной и Шуей у ручья устроили привал. Солдаты

вытащили из своих вещевых мешков сухари и консервы и с большим аппетитом ели. Я лег на траву вместе с группой солдат восьмой роты. Мне тоже захотелось есть, но адъютанты ничего с собой не захватили. Когда я спросил их, хотят ли они перекусить, все, виновато улыбнувшись, отвечали, что есть им совсем неохота.

Тогда сидевший рядом солдат протянул мне большой сухарь. За ним потянулись другие, предлагая попробовать именно их сухари. Я с удовольствием ел сухари, запивал их холодной ключевой водой. И казалось, что ничего более вкусного не едал в течение всей войны. Когда до Шуи оставалось 5—6 километров, нас догнала, наконец, моя машина, посланная из штаба фронта. На ней приехали также четыре корреспондента разных газет и оператор кинохроники.

Мой шофер Дима Макеев оказался догадливее адъютантов. Пока ждали переправы через Суну, он нашел в поселке кем-то брошенную, помятую алюминиевую кастрюлю, быстро исправил ее на обрубке бревна, затем добыл из запасов саперов несколько килограммов картошки и две буханки белого хлеба и сварил картошку с мясными консервами, которые всегда лежали у нас под сидением в виллисе как НЗ. Дима отменно накормил меня и корреспондентов.

Когда, наконец, наши войска вступили в освобожденную Шую, нас встретили у околицы местные жители, повылезавшие из землянок.

Вынесли несколько кувшинов молока и стопку карельских тоненьких пирожков, намазанных картофельным пюре с молоком и яйцами. По-местному они называются „калитками“. Есть нам уже не хотелось, но по стакану молока мы выпили с удовольствием и, чтобы не обидеть гостеприимных хозяев, попробовали калитки».

Калитки

Калитки — это маленькие карельские пирожки из пресного теста из ржаной муки. Само название «калитки» — русское, но к калитке, воротам или дверям не имеющее никакого отношения. Оно возникло случайно, как звуковое искажение непонятного русским финского «калиттоа», «калитт».

Сами карелы называют их еще «рюпиттетю», что означает «морщинистые», «сборчатые», по виду их защипки, а «калиттоа»

можно перевести как «намазанное», ибо начинку как бы намазывают на блинчик, или сканец, из которого делается пирожок.

Таким образом, название этих национальных пирожков связано с технологией изготовления, с их формой. А это говорит о древности калиток. Тот факт, что их приготавливают к тому же из пресного теста, указывает совершенно определенно, что они существовали у карел задолго до крещения Руси, то есть возникли, видимо, в IX в., а быть может и раньше.

Карелы сохранили это национальное блюдо в неприкосновенности в течение тысячелетия, несмотря на то, что уже с XII в. находились под сильным влиянием новгородцев, входили в государство Новгородской феодальной республики и научились от русских в XII в. печь также дрожжевые пироги по типу и подобию русских.

Однако, несмотря на седую древность, это изделие фактически до XX в. не выходило за национальные пределы Карелии, считаясь деревенским и невкусным, поскольку сведения о его составе, прямо скажем, гурманов не вдохновляли: пресное ржаное тесто с начинкой из перловки. Кроме того, после выпечки калитки становятся жесткими, как железо, и, чтобы их съесть, необходимо заново размачивать. Это никак не умещалось в сознании русских людей, привыкших, что пироги из печи — это мягкие, пышные, благоухающие, дразнящие запахом вкусной начинки, приятные и вкусные изделия, которые после печного огня уже ни в какой последующей обработке не нуждаются.

Вот почему до XX в. никто не разобрался кулинарно в этом изделии и не записал правильный, грамотный в кулинарном отношении рецепт калиток. Конечно, одно из препятствий — незнание карельского (финского) языка теми российскими кулинарами, которые еще в XIX в. проявляли интерес к различным региональным народным кухням России. Например, у Елены Молоховец среди огромного числа переделок и обработок украинских, еврейских, немецких, литовских, молдавских, грузинских, армянских и даже финских блюд, приспособленных к «русскому вкусу благородных господ», «калитки» ни в каком виде, даже намеком, не встречаются. Это говорит о том, что по крайней мере до 1910 г. в русской кулинарной и художественной литературе о калитках не имели никакого представления.

Вместе с тем у Даля, который знал, видимо, все слова, хотя и не все из них мог представить реально, к слову «калитка» дается только одно объяснение — дверка подле ворот или в заборе. А ниже помещено другое слово — «калитовка» (которого в природе не существует), объясненное как «четырехугольная шаньга,

ватрушка, лепешка с кашей, наливашник», что действительно внешне, в общих чертах, напоминает калитки.

По-видимому, именно такие характеристики калиток в сочетании с неудачными попытками русских людей их воспроизвести самостоятельно, без знания особой национальной технологии, и закрыли на века дверь калиткам в поварской цивилизованный мир. Ибо пытаясь сделать калитки из ржаной муки с перловой кашей по рецепту ватрушек (дрожжевая выпечка) или шанег (совсем другое тесто!), не только нельзя получить представление об этом национальном карельском блюде, но и вообще невозможно создать никакого съедобного блюда!

Забегая вперед, скажу, что калитки, может быть, одним из первых в России оценил и даже полюбил один из крупнейших в истории нашей страны государственных деятелей, ничего не желающий понимать в кулинарии, причем не когда-нибудь, а в 1905 г. Но подробнее об этом там, где нам придется говорить о вкусах крупных исторических деятелей России в XX в.

А теперь приведем рецепт приготовления этого изделия в обработанном финскими городскими современными кулинарами виде.

Состав продуктов

Мука ржаная — 1 стакан. *Соотношение ржаной и пшеничной муки может быть 1:1 или треть пшеничной по отношению к ржаной.*

Мука пшеничная — 0,5 стакана

Простокваша (или кефир) — 1 стакан *(замена: сметана с водой)*

Молоко — 1 литр

Масло сливочное — 100 г

Яйца — 3—4 шт.

Крупа: перловая, ячневая или рис — 1 стакан *(или картофель — 4—5 крупных клубней)*

Соль — 1 ч. л.

Подготовка муки и теста

Можно использовать только одну ржаную муку — так национальнее. Однако мой личный экспериментальный опыт подсказал внести хотя бы треть пшеничной муки. Получается вкуснее. Муку двух видов надо тщательно, равномерно перемешать, добавив соль. Иными словами: вначале смешиваются все сухие, сыпучие порошкообразные компоненты.

Подготовка крупы

Крупа (любая из перечисленных) используется для основной начинки. Ее надо приготовить заранее, то есть начинка должна уже быть полностью готовой, когда решено сесть за изготовление пирожков. Национальная крупа для калиток — либо перловая, либо ячневая. Перловая очень вкусна, если она правильно сварена, но для этого она должна вариться по крайней мере 5—6 часов и особым способом, что для современного городского человека неприемлемо. Ячневая крупа не отваривается, а замачивается на 10—12 часов в простокваше с распущенным в ней топленым маслом (50—75 г). В результате она становится мягкой и кисловатой, что и придает калиткам настоящий национальный карельский вкус.

Предложение финских кулинаров: применять мягкие, приятные, «культурные» начинки из отварного риса.

На практике же в XX в. и в Карелии, и в Финляндии стали повсеместно применять для начинки «калиток» более дешевую, всюду распространенную картошку, делая из нее картофельное пюре и сдабривая его для улучшения вкуса сметаной, маслом и крутыми рубленными яйцами с луком. Точно такие же добавки придаются и рисовой начинке. Таким образом, начинка калиток может быть совершенно разной.

Приготовление теста

В глубокую миску налить простоквашу и, осторожно подсыпая к ней мучную смесь, составленную предварительно, замешивать тесто до нужной консистенции. Когда тесто приобретет такую консистенцию, что оно не будет прилипать к рукам, из него можно начать приготовление оболочки для пирожков — так называемые сканцы.

Приготовление «сканцев»

Первый способ: раскатать все тесто или его половину в один крупный лист, как это делается для домашней лапши, а затем, наложив на него блюдце (дном вверх) диаметром в 12—18 см, острием ножа вырезать блинчик — сканец (это финский способ). При этом все калитки получаются одинаковыми, ровными, красивыми.

Второй способ, как принято у карел: сделать из теста «колбаску» толщиной с сосиску или сардельку и отрезать от этой «колбаски» одинаковые кусочки, каждый из которых отдельно раскатать в сканец. Чтобы сканцы не сохли, их обычно складывают в стопку и накрывают большой кастрюлей, оберегая тесто от заветривания. Калитки из таких сканцев получаются разнокалиберные, корявые и именно поэтому носят подлинный

народный оттенок, деревенский, самодельный, а не чинный городской.

Приготовление и выпечка «калиток»

Сканцы раскладываются рядышком, и в середину каждого из них кладутся одна-две ложки начинки, затем сканцы защипываются, но не наглухо. «Калитки» — открытые пирожки.

Два способа защипки:

1. Карельский. Края сканцев загибаются за четыре или семь углов, частично прикрывая начинку. Вот почему Даль назвал их «четырехугольными ватрушками».

2. Финский. Края сканцев с двух противоположных сторон вокруг начинки собираются в сборки. В результате получается открытый пирожок в виде эллипса, но с заостренными краями, ибо только на краях тесто защипывается наглухо. Открытая часть начинки смазывается сметаной с яйцом (желтком).

Выпекаются калитки на слабом или среднем огне в духовке в течение 10—15 минут. Их готовность станет заметна только по появлению золотистости начинки. Сами же калитки останутся такими же, они не увеличатся в объеме, не изменятся по цвету. На ощупь же они будут жесткими, как жесть.

Обработка калиток после выпечки

Вынутые из духовки горячие калитки быстро смазываются сливочным маслом, чем обильнее, тем лучше, и покрываются полотном.

Как едят калитки?

Кажется, вот странный вопрос? Неужели, чтобы съесть, тоже нужны правила? Вот именно. Если есть «калитки» не по правилам, они покажутся невкусными, а съеденные по всем правилам — станут для вас, быть может, самым любимым блюдом.

А едят их так. Все садятся вокруг стола, у каждого — пустая тарелка. На середине стола — глубокая миска или супница, в которую вливают по меньшей мере литр горячего молока, а затем складывают в это молоко намеченные для трапезы калитки. К молоку нередко прибавляют еще и 100 г сливочного масла. Из этой молочно-масляной смеси каждый (или хозяйка) вылавливает большой деревянной ложкой калитки, кладет себе на тарелку и ест.

Как? Финны режут калитки ножом, а затем едят ложкой с сопровождающим их молоком, кусочками. Карелы, конечно, едят руками, которые каждый раз вытирают о лежащие рядом

салфетку или полотенце.

Калитки могут храниться двое суток, и каждый раз их нужно есть горячими, предварительно размочив в кипящей молочно-масляной смеси.

• • •

Армия по сравнению с тылом снабжалась неплохо, и нормы питания в Красной Армии были значительно выше норм в зарубежных армиях. Но и здесь существовали проблемы со снабжением, с разнообразием ассортимента и имелись разные категории «едоков», а главное, складывались для разных частей и фронтов различные, далеко не схожие ситуации в обеспечении продуктами.

Продовольственные нормы гвардейских частей и соединений, а также ударных армий были выше норм в других полевых частях, а особенно в тыловых гарнизонах, что было, разумеется, вполне справедливо. Кроме того, на практике эти нормы количественно или по объему всегда увеличивались, поскольку продукты получались согласно списочному составу части, а готовый горячий обед распределялся нередко после боя, в котором известная доля этого списочного состава неизменно исчезала (убитые, раненые, пленные, пропавшие без вести).

В то же время бывали и такие ситуации, когда по какой-то причине подвоз продуктов не мог быть осуществлен в срок. Тогда приходилось или временно сокращать рацион, или питаться за счет НЗ, всухомятку, или же вовсе голодать.

Правда, случаи настоящего голодания, по нескольку дней, случались лишь во время окружения тех или иных частей и соединений. И хотя таких случаев было не так уж много, но степень голода в окружении зимой была порой ужасной. В такую ситуацию попали, например, части Калининского фронта, совершившие в январе — феврале рейд за линию фронта в тыл немцев в Сычевский и Вяземский районы Смоленской области и отрезанные там немецкими карательными отрядами. Правда, наша авиация пыталась сбрасывать окруженным продовольствие, но обессиленные от голода люди не всегда могли его найти в глубоком снегу и не имели уже сил для организации мощного прорыва к своим, тем более что голодали не только они, но и их кони, часть которых пала еще до того, как их успели пристрелить на мясо.

Да, продовольственное снабжение армии имеет первостепенное значение, особенно во время войны, и тем более во время затяжной войны. Причем отнюдь не меньшее, чем снабжение армии вооружением и боеприпасами. Это понятно каждому: ведь не поевши — не много навоюешь! Однако менее

известным фактом, а порой и вовсе неизвестным для подавляющего большинства людей, в том числе и для профессиональных военных, является то обстоятельство, что данные о продовольственном снабжении армии позволяют иногда иметь более достоверные сведения о ее фактической боевой мощи, чем все иные показатели. А подчас служат и единственным достоверным критерием фактической численности армии.

Хорошо известно, что, готовя нападение на СССР, Гитлер и его Генштаб заранее составили подробную и точную диспозицию всех вооруженных сил германской армии и армий сателлитов Германии, придвинутых для вторжения в СССР к советско-германской границе. Все было расписано не только до отдельного полка или роты, но и буквально до каждого солдата. Поэтому теперь историки знают совершенно точно, сколько и где, на каком участке напало немцев на нашу страну.

В то же время о численности советских войск, противостоявших в момент начала войны германским полчищам и встретившим первый удар, военные историки не имеют полной ясности. Ведь нападение было настолько неожиданным и сразу же все спутавшим, что определить задним числом, где, сколько и каких войск, вступивших в бои с врагом, имелось в тот момент в приграничных районах, было просто затруднительно. Ибо никто — ни штабы, ни местные гарнизонные власти — дислокацию и численность войск с нашей стороны заранее не зафиксировал. Вот почему, реконструируя обстановку по разным сохранившимся в военных архивах документам, историки — как советские, так и немецкие — за последние 50 лет приводили совершенно различные, мало схожие друг с другом цифровые данные. Ибо все они были подсчитаны по-разному. Так восстанавливалось примерное число частей и соединений, дислоцированных в полосе 150—170 км от государственной границы и делался расчет их средней численности. Собирались сведения Генштаба о плановой дислокации частей и соединений первого и второго эшелонов прикрытия, которые, однако, не всегда и не везде отвечали реальному положению, создавшемуся к лету 1941 г. в советских вооруженных силах, противостоящих Германии на западной границе. Наконец, сообщались данные о количестве призванных в первые дни войны и направленных в действующую армию.

Короче говоря, цифры получались самые разные: 2,7 млн человек, 2,9 млн, 3,4 млн и даже 5,3 млн.

Происходило это потому, что не только количество частей и соединений не всегда можно было точно установить, но и численность отдельных соединений в Красной Армии в период с

апреля по июль 1941 г. была различной, так как именно в этот период армия подверглась реорганизации.

Единой численности дивизий еще не было установлено. Многие из них были сильно не доукомплектованы до штатов военного времени и насчитывали всего по 5,5—6,5 тыс. человек, в то время как по штату на 1 января 1941 г. они должны были иметь численность в 10 291 человек. Полностью укомплектованными считались, согласно постановлению в апреле 1941 г., дивизии в 12 000 человек. Но таких соединений к 22 июня было не так уж много. В то же время, с началом военных действий, то есть уже 23 июня 1941 г., был утвержден новый штатный состав дивизии военного времени в 14 976 человек, и все расчеты количества соединений в действующей армии и в резерве велись с этих пор, исходя из указанной численности людского состава.

Понятно, что при таком разнобое было совершенно неясно, сколько же бойцов и офицеров реально, в первые же недели войны дали ожесточенный отпор врагу и сколько были готово выступить им в поддержку. По штабным, бумажным, официальным данным сделать этот подсчет оказалось невозможным, даже спустя годы после окончания войны.

Единственно разумными и подлинно реальными данными о фактической численности войск, находившихся под ружьем на 22 июня 1941 г., оказались данные не оперативных служб Генштаба, а служб тыла, или иными словами — интендантских управлений. Они располагали реальными цифрами о том, сколько всего людей состояло на довольствии в вооруженных силах.

Так, согласно сводке Генштаба на 1 июня 1941 г., хлебные порции отпускались в этот момент на 9 638 000 человек. (Для сравнения: на 1 января 1941 г. — на 3 883 000 человек. Из них: в действующей армии — на 3 544 000 чел., в территориальных округах — на 5 562 000 чел., в Военно-Морском флоте — на 532 000 чел.)

Таким образом, 9,64 млн человек — это было то количество реальных ртов, которые предстояло кормить интендантам по крайней мере в ближайшие месяцы лета 1941 г. Это были уже не абстрактные цифры, а цифры, наполненные заботой, тревогой, необходимостью во что бы то ни стало доставить не только хлеб, но и все другое продуктовое довольствие почти 10-миллионной армии — в первую очередь, непременно! Это была суровая, болезненная и чувствительная для страны реальность!

Мы уже говорили выше, что продовольственные ресурсы страны между тем стремительно сокращались: к лету 1942 г. противником было захвачено 42% европейской, притом самой

лучшей, сельскохозяйственной территории СССР. В то же время значительная часть населения с этой территории была эвакуирована в глубь страны, на Урал и в Среднюю Азию. Так что едоков на сократившейся территории прибавилось. Было ясно, что одних НЗ на военных складах и тех запасов, что в тяжелых условиях отсутствия рабочей силы и недостатка бензина для сельхозтехники могли произвести неоккупированные северные и восточные районы страны, было недостаточно.

Необходимо было искать какие-то новые, пусть небольшие, но дополнительные природные, местные и еще не использованные дотоле внутренние ресурсы. И они были найдены.

Пришлось обратиться к старой русской народной традиции, которая в 30-е годы стала отступать на задний план вследствие массированного наступления советских медиков, и особенно так называемых гигиенистов-эпидемиологов, «за культуру питания».

Эта «культура» состояла в том, что бездумно отвергался всякий народный «подножный корм», который веками выручал русского крестьянина и любого бедняка. «Гигиенисты» всячески отвращали людей от сбора даров леса: ягод, грибов, трав, корней, семян диких растений, орехов, то есть всего того, что на протяжении истории отличало русский национальный стол от европейского, а тем более — западноевропейского, ресторанного. От того, что составляло своеобразие и прелесть русского народного национального стола, в равной степени доступного и боярину, и крепостному смерду в XIII—XVII вв.

Тем самым в годы индустриализации русский стол стал обедняться еще более усилиями медиков-гигиенистов, изгонявших как допотопную, негигиеничную и «малокалорийную» еду, даруемую самой природой и составлявшую по сути дела самый важный витаминно-пряностный резерв в питании русского простого люда, резерв крайне существенный в системе исторически сложившегося национального стола.

Война заставила вспомнить об этом резерве. Причем, на самом высоком уровне, против авторитета которого бессильны были самые ярые «гигиенисты».

Уже летом 1942 г. Наркоматом обороны были изданы соответствующие приказы и инструкции войскам действующей и территориальной армии (по военным округам) об обязательном сборе и использовании для дополнительного питания войск дикорастущих ягод, грибов, орехов, трав и корнеплодов, а также об использовании лесной и степной дичи и рыбы из районов, находящихся в зоне боевых действий или же на территории

военных округов и гарнизонов. Более того, в военных округах, а также на тех фронтах или их участках, где создавалась стабильная длительная, многомесячная оборона, было рекомендовано создавать подсобные скотоводческие и огороднические хозяйства.

Резервом продовольственного снабжения населения и армии явилось широкое развитие огородничества.

Число людей, занимавшихся огородничеством, выросло за годы войны с 0,5 млн в 1940 г. до 5 млн в 1942 г. и 18,6 млн в 1945 г., а площади земель под огородами составляли к концу войны 15% всех овощных и картофельных площадей в стране, при том, что вся земля оставалась колхозной и совхозной, а индивидуальное огородничество осуществлялось только на неудобных, непахотных, фактически бесхозных землях. Это не только обеспечило население овощами, но и значительно повлияло на изменение структуры питания. Произошла перестройка рациона, при которой доля овощей значительно увеличилась по сравнению с мучными, зерновыми и макаронными продуктами питания, которые преобладали в конце 30-х годов.

Если в 1940 г. на всех рынках страны было продано 3,7 млн тонн картофеля и овощей, значительная часть которых пошла на корм домашнему скоту и птице, то в 1943 г. с индивидуальных огородов и коллективных подсобных участков при предприятиях было собрано 5 млн тонн картошки и овощей, которые фактически целиком пошли на питание населения, а к 1945 г. количество это увеличилось до 9,5 млн тонн. Так что доля овощей в питании населения за годы войны, грубо говоря, увеличилась втрое.

По подсчетам ЦСУ СССР, потребление картофеля и овощей за счет индивидуального огородничества увеличилось с 77 кг на душу населения в 1942 г. до 147 кг в 1944 г., то есть почти вдвое, а у горожан — более чем вдвое.

Достаточно сказать, что только за счет огородничества население обеспечивалось овощами на 64%! Государство же занималось этим видом продовольствия, как до войны, так и во время нее, в сущности, незначительно, обеспечивая лишь треть потребностей в овощах.

Если же учесть еще и сбор, как гражданским населением, так и армией, дикорастущих трав, то в целом свежая растительная пища в годы войны стала существенно преобладать над хлебно-зерново-макаронной. К тому же доля мяса, особенно переработанного пищевой промышленностью молотого мяса, то есть колбасно-фаршевых изделий, в годы войны сильно

уменьшилась. И именно это обстоятельство явилось причиной того, что в годы войны резко сократилось число кишечных, сердечно-сосудистых и почечно-печеночных заболеваний. Это было прямым результатом снижения калорийности пищи, но не ее объемов и тем более не ее витаминосодержания.

Больным местом оставалось снабжение жирами, белками и особенно сахаром, что вело к появлению дистрофических явлений как раз у тех категорий людей, которые испытывали наиболее сильные физические нагрузки и привыкли восполнять затраты своей энергии крепкой русской пищей, где разным овощам и травам отводилось скромное место, и где хлеб и жиры играли важную роль. Полтора килограмма хорошего, свежего черного хлеба в день для рабочего была привычная и даже, можно сказать, непременная, обязательная норма, наряду с приличным приварком. Эта норма была базовой, основной и для крестьянина (колхозника), солдата, чернорабочего-землекопа, каменщика, грузчика в обычное, нормальное, мирное время.

И если на фронте, в действующей армии и в оборонных отраслях тяжелой промышленности (танковой, авиационной, судостроительной) для квалифицированных рабочих-металлистов норма почти обеспечивалась в течение всей войны (1000—1500 г), то для чернорабочих и солдат тыловых частей или пограничной службы на юге и востоке страны точно такая норма просто не могла выдерживаться, ибо на первом месте был фронт и те, кто его вооружал. Между тем здоровые, молодые, требующие усиленного питания ребята пополняли собой в течение всей войны и территориальную, и резервную армию. И если на фронте было постоянно 5—9 млн солдат, то в резерве их было гораздо больше. Вот почему недостаток еды, а также изменение ее структуры по сравнению с мирным временем вызывали у солдат, особенно в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке, к концу 1943 — середине 1944 г. дистрофию.

В связи с этим в восточно-сибирские и дальневосточные округа была направлена комиссия НКО во главе с Главным терапевтом Красной Армии генерал-майором медслужбы профессором Меером (Мироном) Семеновичем Вовси, которая провела широкое обследование положения в войсках, дала рекомендации по раннему выявлению дистрофиков, предложила освобождать их, несмотря на продолжающуюся войну, от военной службы (комиссовать) и ввела как обязательные профилактические средства в войсках — два раза в день так называемые «древесные лекарства» — питательные, укрепляющие противоцинготные средства, приготавливаемые по специальной инструкции, разработанной московскими НИИ. К их числу

принадлежали:

1. Березовый сок и отвар березовых наплывов
2. Отвар заболони черной ольхи
3. Настой из сосновой или из кедровой хвои

Эти настои за смолистый «несъедобный» запах и сильные вяжущие свойства солдаты крайне не любили, и старшины с огромным трудом заставляли людей их пить. Но они приносили выздоровление и избавили от болезней очень многих.

Надо сказать, что М. С. Вовси и его команда высокопоставленных московских военных врачей-терапевтов, зная порядки в военной среде и психологию партийных кругов, в своем докладе о положении в территориальных округах, представленном ГКО, Ставке и Наркомату обороны, не побоялись сгустить краски, рассчитывая, что таким путем можно добиться быстрого и эффективного принятия экстренных мер, что должно пойти на пользу делу. Расчет этот оказался совершенно правильным, меры были приняты немедленно, и далеко не бумажные, ибо в восточные округа была направлена значительная часть только начавшей поступать американской продовольственной помощи: кукурузная мука, лярд, свиная и говяжья тушенка, а также тростниковый сахар и маргарин, что вместе с профилактическими мерами советских медиков привело к довольно быстрому исправлению положения.

Но позднее, в начале 50-х годов, когда началась общесоюзная кампания борьбы против космополитизма, кто-то из коллег профессора М. С. Вовси в Главсанупре РККА припомнил, что тот слишком уж пугал Ставку перспективой превращения сибирских резервов армии в «армию доходяг», и главный терапевт Красной Армии был привлечен к пресловутому «делу врачей» — хоть и не как «отравитель», но все же как «двурушник». Спасла его только внезапная кончина Сталина.

• • •

Весной 1943 г. НИИ торговли и общественного питания по заказу Наркомата обороны подготовил обобщающую брошюру «Блюда из дикорастущей зелени». В кратком предисловии к ней говорилось:

> «Многие из диких растений, произрастающих на огромной территории Советского Союза, богаты такими

необходимыми человеку веществами, как витамины, белки, соли и т. п.

Несмотря на это, дикорастущая зелень в нашем питании занимает чрезвычайно малое место.

Широко использовать дикорастущие растения — это значит разнообразить меню столовых, повысить пищевую ценность блюд и частично увеличить продовольственные фонды страны, что особенно важно во время войны.

Однако работникам общественного питания еще мало известна пищевая ценность этих растений, неизвестны также правила их сбора и кулинарной обработки.

Настоящая брошюра ставит своей задачей рассказать, какую дикорастущую зелень следует употреблять в пищу и как ее готовить».

Далее следовали разделы о пищевом значении зелени, о правилах ее сбора, об особенностях предварительной и тепловой обработки, а затем и чисто практические рекомендации по приготовлению из дикорастущей зелени холодных (сырых) блюд, первых блюд (супов), а также вторых блюд, которые подразделялись на блюда из свежей зелени и на блюда из сухих трав. Предполагалось, что летом будут вестись интенсивные заготовки зелени, которая уже в сухом виде будет активно использоваться зимой.

Интересны с исторической точки зрения нормы соли, перца и лаврового листа, то есть лимитированных продуктов в годы войны, в блюдах из нелимитированной зелени. При этом надо учитывать, что «зеленые» блюда из некоторых трав требуют определенного уровня солености и сдабривания сильными экзотическими пряностями, чтобы быть вкусными или, по крайней мере, приемлемыми по своим вкусовым качествам для людей, не привыкших к слишком пресной растительной пище.

«Соль расходуется на порцию согласно установленным нормам из следующего расчета:

1. Соль на первые блюда — 5 г
2. Соль на вторые блюда — 4 г
3. Соль на холодные блюда — 2 г
4. Лавровый лист — 0,02 г
5. Перец — 0,02 г».

Весьма интересно, что в этой брошюре впервые за многие годы после революции содержалась ссылка как на «кулинарные авторитеты» на буржуазные страны Запада и принятую там

кулинарную практику.

> «Из дикорастущих трав у нас употребляют в пищу обычно очень немногие», — с грустью констатировали авторы брошюры Г. Боссэ, И. Власов, С. Грязнов и В. Трофимов.
>
> «Общеизвестно, например, применение молодой крапивы и щавеля в зеленых щах, шпината в виде пюре.
>
> В Америке же, во Франции, в Англии едят гораздо больше дикорастущих трав, чем у нас. Там очень широко, например, распространено приготовление салатов с применением листьев одуванчика. Во Франции любят растение кресс-салат, в Англии едят, как спаржу, кончики черешков молодых, неразвернувшихся листьев папортника-орляка, в Америке используют в пищу молодые листья весенней травы — калужницы до ее цветения».

Затем делался реверанс и в сторону некоторых народов СССР:

> «Некоторые народы СССР широко применяют дикорастущую зелень для приготовления национальных блюд. Так, у армян листья винограда идут на голубцы; на Кавказе черешки травы борщевика кладут в суп или едят в сыром виде; на Украине широко используется трава сныть».

В заключение авторы давали перечень растений, употребляемых в пищу, и приводили рациональные, на их взгляд, рецепты различных блюд из диких трав.

Перечень растений

Приведу его в алфавитном порядке, чтобы можно было лучше ориентироваться и быстрее находить нужное название, с кулинарным и географическим комментарием, позволяющим уяснить, в каких фронтовых районах применялись те или иные из рекомендуемых дикорастущих трав.

Бодяк огородный, или репейник Cirsium oleraceum Scop

Сорняк огородов. Распространен во всех районах СССР, кроме Крыма. Из него получаются хорошие суповые отвары и пюре для вторых блюд из молодой зелени. Очень молодые листья годны и для сырых салатов.

Борщевик сибирский Heracleum sibiricum L.

Растет на лугах, опушках лесов, на полянах всей средней

полосы Европейской части РСФСР и в Западной Сибири, а также особые виды — на Кавказе. По-грузински борщевик — карквета, по-армянски — бох. Суповые отвары из листьев имеют вкус грибов. Черешки маринуют, сняв с них кожицу.

Гусиная лапка Potentilla anserina L.

Распространена почти всюду. Растет как сорняк у дорог, на выгонах. Молодые листья идут в салаты и супы.

Гречишник птичий, или спорыш Polygonum aviculare L.

Растет на дорогах, в выбитых скотом местах и на не замощенных улицах городов в большей части районов СССР. Зелень молодых побегов пригодна для супов и как добавка к кашам. Дает кисловатый, приятный привкус при тушении.

Живучка Ajuga reptans L.

Растет в лесах в большинстве районов СССР. Появляется ранней весной. Из молодых листьев и побегов можно приготовить салаты и супы.

Какалия Cacalia hastata L.

Растет в лесах и приречных и лесных лугах северной, средней и восточной части РСФСР до Урала, а также в Сибири, в Средней Азии (Джунгария) и на Дальнем Востоке. Молодые листья идут в салаты и супы.

Катран морской Crambe maritima L.

Растет на приморских песках Черного и Азовского морей. Аналогичен другим видам катрана, растущим в степных и полупустынных районах страны. В пищу идут молодые листья и молодые побеги стебля в сыром виде, в салаты. В отваренном виде употребляют стебли катрана, которые едят как спаржу или цветную капусту.

Кислица, или заячья капустка Oxalis acetosella L.

Травка, образующая коврики нежной зелени в еловых и реже смешанных лесах в тени деревьев. Листья сохраняются даже под снегом. Ранней весной образуются новые молодые листья. Растет в Европейской части страны и в Сибири. На Кавказе растет родственная травка, но с листьями на стеблях, а не прикорневыми. Она встречается в низинных, влажных местах. Оба вида кислицы прекрасно заменяют щавель, но они более нежны и их надо набирать в значительно больших количествах, чем щавель. Кислица хороша в салаты, супы, для гарниров и начинки для пирожков, а с сахаром даже для третьих блюд — киселей, желе.

Кисличник Oxyria digyna L.Hill

Произрастает в горных районах Кавказа, в лесотундре и тундре России. Употребляется так же, как и кислица.

Кипрей, или Иван-чай (копорский чай) Chamenerium

(Epilobium) angustifolium

Растет почти всюду: в лесной, лесостепной зоне, в тундре, в степях, а также в горных и предгорных районах, на песчаных почвах. В салаты идут молодые листья, а побеги, только молодые, свежие — отвариваются и идут в супы или в качестве гарниров, как цветная капуста.

Глухая крапива Lamium album L.

Растет по пустырям и сорным местам вблизи населенных пунктов, на опушках лесов, в оврагах, всюду по стране. В пищу употребляется молодая зелень либо ранней весной, либо весь год, но не со всего растения, а только из вновь образующейся верхней части. Чтобы образование молодых побегов было обильным и постоянным, необходимо срезать крапиву в начале лета на высоте двух третей ее роста, то есть удалять только верхнюю треть. Тогда эта часть растения будет все время вегетировать, давать молоденькие, нежные здоровые побеги. Использовать для еды надо только листочки. Крапива, все ее виды, идет в пищу только в отваренном виде, причем предварительно перед отариванием ее надо несколько раз промыть в холодной воде и ошпарить кипятком, и только после этого — отваривать. Лучшее использование — приготовление крапивных щей, а для вторых блюд — как добавка (до половины объема, но не более) в пюре из картофеля с луком. При соблюдении этих кулинарных условий — крапива становится неприедаемым пищевым продуктом и может занять базовое место в питании, как картофель.

Лебеда, или марь Atriplex hortensis L.

Растет на глинистых раскопах и отвалах, под заборами, на огородах как сорняк. Имеет несколько видов и разновидностей, в том числе и непригодные в пищу и даже ядовитые. Поэтому собирать следует только те виды растений, у которых нижняя (исподняя) сторона листьев, а иногда и обе стороны имеют явный белый мучнистый налет. Эти виды — съедобны. Та же лебеда, у которой листья ровного зеленого цвета и, кроме того, гладкие, твердые, без налета и даже блестящие, — не только не съедобна, но и ядовита. Лебеда употребляется давно и широко в народной пище. Из нее делают нежные супы, пюре, отваривая листовую зелень, используют для начинки пирогов в сочетании с другими продуктами — яйцами, крупами; ее семена, наконец, применяют для приготовления отличных лебедовых, или «черных смоленских каш».

Лопух паутинистый Arctium tomentosum Schrad

Растет у дорог, у заборов, по пустырям почти повсеместно. В супы и в салаты годны только самые молоденькие, маленькие, нежные листочки. Но корни, вырытые в конце апреля — начале

мая, когда лопух только просыпается от зимней спячки, могут в отваренном виде заменить картофель.

Мальва круглолистая, или просвирняк Malva rotundifolia L.

Растет по дорогам, вблизи домов на большей части Европейской территории страны. Бывает и лесная мальва. Используют в пищу пластинки листьев — в отваренном виде в супах либо как овощной гарнир для вторых блюд.

Мокрица Stellaria media L.

Растет в сырых местах, в тени близ домов и под заборами всюду до Урала. Нежная, молодая зелень мокрицы годится для супов и салатов с ранней весны до поздней осени.

Огуречная трава Borago officinalis L.

Сорняк приусадебных огородов на всей Европейской части России. Молодые листья до цветения обладают резко выраженным запахом и вкусом свежих огурцов и могут заменять их в салатах. При нагревании запах исчезает.

Одуванчик Taraxacum L.

Одно из самых распространенных растений на всей территории страны. Употребляются только молодые листья (светло-зеленые) в салатах, причем в сочетании с другими растениями, как добавка, ибо в чистом виде они немного горчат. Из цветов одуванчика, из их желтых очень молодых лепестков, можно варить своеобразное варенье, напоминающее мед или повидло.

Осот огородный Sonchus oleraceus L.

Неистребимый сорняк огородов, полей и садов. Имеет разновидности. Употребляются молодые листья и стебли. Молодые листья, слегка горчащие, необходимо отваривать, употреблять в супах. Стебли можно есть сырыми, освобождая от покрывающей их кожицы перетиранием в ладонях.

Очиток большой, или заячья капуста Sedum maximum Suter

Растет на опушках лесов и в кустарниках почти по всей стране, в том числе в Казахстане и на Кавказе. Из молодых побегов и очень молоденьких, свежих прикорневых листьев можно готовить холодные салаты в смеси с другими овощами, так как очиток горчит. Но в бланшированном виде, то есть будучи ошпаренным крутым кипятком, он теряет значительную часть горечи, и его можно после этого отваривать в супах и использовать в качестве овощных гарниров. Кавказский вид — очиток пурпурный, который растет на лесных и поемных лугах, можно квасить, как капусту, и варить кислые щи. Квашению можно подвергать и другие виды очитков, хотя они получаются не

столь вкусными, как пурпурный.

Пазник Hypochaeris maculata

Растет на лугах, полянах и вырубках, нередко образуя сплошные заросли, по всей России — от Смоленщины до Забайкалья. В пищу идут только молоденькие прикорневые листья, не внешние, а внутренние, только-только появившиеся. Их используют и для супа, и для овощных гарниров и пюре.

Павой Smilax excelsa Z.

Это кавказское растение, которое там называют килкилч. Оно представляет собой кустарник в низовых кавказских лесах. Еще осенью надо срезать у нескольких кустов павоя на уровне земли все стебли, и тогда ранней весной, на следующий год, образуются обильные, густые, молоденькие нежные побеги, которые чрезвычайно вкусны и питательны и превосходят французскую спаржу. Едят их слегка отваренными.

Подорожник Plantago L.

Растет при дорогах, на сухих лугах, в саду. В пищу идут только очень молодые, неповрежденные, свежие и сочные листья. Используется только в отваренном виде для супов и пюре.

Пушкиния Puschkinia scilloides Adams

Это растение, редкое по ареалу распространения, образует массовые заросли. Растет только в Закавказье, в горах Малого Кавказа. Листья пушкинии собирают весной, пока они молодые, и, связав в косы, сушат впрок, на зиму. Они очень питательны. Используют их в супах как сухие грибы, а иногда прямо сухими.

Свербига Bunias orientalis L.

Растет на большей части территории страны. В пищу используют: сырые молодые побеги, очищенные от кожицы, — для салатов, отваренные части растения — в щах, в пюре или целиком, как спаржу.

Селезеночник Chrysosplenium alternifolium L.

Один из самых ранневесенних видов зелени. Растет в лесах, в лесистых предгорьях, а также в равнинных, влажных, тенистых местах. Едят только сырые листья в свежих салатах. При нагревании портится, становится несъедобным, невкусным.

Сныть Aegopodium podagraria L.

Самая ранняя и распространеннейшая весенняя зелень в нашей стране. Используется в пищу только весной, в ограниченные календарные сроки — в апреле — мае, максимум до конца мая, не позднее. Но в основном в первой половине мая. В пищу идут листочки, только что вылезшие из земли, высотой в 5—7 см, преимущественно темно-зеленые и даже чуть красноватые, не успевшие как следует развернуться на свету. Растет всюду — от городских парков и бульваров до лесных

открытых полян, вблизи редко стоящих лиственных деревьев, особенно на пригорках, маленьких холмиках. В молодом виде обладает нежным приятным вкусом. Превосходна в зеленых щах с яйцом и сметаной, в пюре для вторых блюд, особенно как дополнение к картофелю. Молоденькие, весенние черешки можно мариновать впрок, избегая перерастков.

Солянка русская, или курой Salsola ruthenica Iljin

Сорное растение юга России, Калмыкии, Ставрополья, Прикумья, Нижней Волги. Молодые побеги солянок используют вареными в щах, как и очитки. Молодые побеги так называемой толстоватой солянки длиной не более 5—6 см применяют, как настоящую французскую спаржу, в отваренном виде и со сметанным соусом даже в ресторанной кухне.

Сурепка Barbarea vulgaris R.Br.

Обычный сорняк лугов и полей, засеянных культурами ржи, пшеницы, овса и других злаков. Кавказская сурепка растет во влажных местах, по берегам ручьев. Употребляют только самые молодые верхние листья для салатов, а в вареном виде — как пюре из шпината.

Череш Eremurus spectabilis M.B.

Растение полупустынных районов. В Средней Азии постоянно используется местным населением как овощ для национальных мясных блюд. Применяют только очень молодые листья, не более чем 4—5 см длиной. Отваривается в подсоленной воде и применяется для салата из отварных овощей с маслом и яйцами. Череш — прекрасная начинка для пирогов, если добавить к нему небольшое количество крутых яиц и риса.

Ширица Amaranthus retroflexus L.

Сорняк, растущий повсюду. В пищу используют молодые побеги для супов и вторых блюд в отварном виде. Чаще всего отварную ширицу протирают в пюре, чтобы избежать попадания твердых частей стебля.

Инструкция ориентировала патентные органы, в основном не фронтовой полосы, на организацию сбора и использование «подножного корма», во-первых, учитывая изменение состава армии, особенно во внутренних округах, где был значительный процент солдат старших возрастов, людей семейных, деревенских и обладавших жизненным опытом, а во-вторых, принимая во внимание русскую национальную привычку людей сельских, да и отчасти городских, к лесному и полевому собирательству, которое психологически всегда давало разгрузку в стрессовых ситуациях даже в мирное время.

Пищевое руководство страны для войск действующей армии

разработало и ввело в рацион на ряде фронтов совершенно новый продукт — так называемый овощной концентрат, то есть быстрорастворимый сухой порошок для приготовления овощных пюре, который с весны 1944 г. стал поступать в части на передней линии фронта. Так дифференцированно обеспечивалось снабжение личного состава всей Советской Армии овощной, витаминной пищей. Кто имел возможность (территориальные войска в округах) — помогал себе сам, а кто был занят в непосредственных боевых действиях — получал все уже готовое[31].

• • •

В перечне, рекомендованном официально двумя наркоматами (внутренней торговли, куда входила во время войны пищевая промышленность, и наркоматом обороны), не было некоторых видов растений, которые без всяких рекомендаций довольно широко использовались и в армии, и в тылу, и в общественном, и тем более — в индивидуальном питании.

Это были: люцерна, колба, черемша, ложечная трава, пастушья сумка, сарана — растения, давно испробованные в национальных кухнях разных народов и стихийно принесенные в армию их многочисленными представителями в годы войны. Тот факт, что призыв 1941—1942 гг. впервые за всю историю России и советской власти объединял в армии людей разных возрастов, то есть от 1905 до 1924 г. рождения, вызвал небывалое сочетание разных национальных и эпохальных, возрастных, жизненных, бытовых опытов. Трудное время и общие поиски возможностей его преодоления позволяли ставить любые эксперименты, принимать самые смелые и невероятные по меркам мирного времени решения, идущие на благо общего дела, на решение общих проблем.

Так трудности и нехватка продуктов небывалым образом развязывали инициативу и развивали фантазию, позволяли внедрять в быт армии и тыла то, что в мирное время было либо узко национальным, либо индивидуальным. В годы войны адепты санэпидслужбы вынуждены были отступить на более скромные позиции, ограничиться непосредственно санитарно-гигиеническими наблюдениями и мерами и не вмешивались в пищевые, профессионально-поварские, а тем более во вкусовые вопросы, касавшиеся сырьевого состава пищи, методов ее

кулинарной (а не санитарной) обработки и особенно — рецептуры блюд и вкусовых сочетаний продуктов.

Это привело к быстрому проникновению в армейский быт различных элементов национальных кухонь народов СССР, к их очень мирному, естественному взаимодействию и к взаимному обогащению в чисто кулинарном, профессиональном плане. Невиданное распространение получила, конечно, русская кухня, ставшая впервые родной, обязательной, приемлемой и необходимой для многих малых народов, до тех пор от нее изолированных — как практически, так и в силу национальных предубеждений.

Например, татарское и другое мусульманское население впервые добровольно, в широких масштабах стало употреблять свинину и изделия из нее, в том числе колбасу, превратившуюся после войны в одно из стандартных советских вненациональных пищевых изделий.

Но и русские повара многому научились в годы войны от своих коллег других национальностей, в том числе использованию диких растений, применявшихся в кухнях народов Кавказа, Средней Азии, Поволжья, а не Центральной России, и особенно городской Великороссии, весьма далекой от умения использовать лесное и полевое пищевое сырье.

Более того, народы Средней Азии и Сибири буквально пробили брешь в кулинарном предубеждении русских, белорусов, украинцев, вводя в употребление не указанные в перечне травы, вроде пастушьей сумки, а тем более люцерны, в некоторых войсках Юго-Западного, Юго-Восточного, Донского, Южного и Северо-Кавказского фронтов, хотя первоначально на эти растения смотрели как на «корм для скота» и армейские медики их просто запрещали.

Между тем молодые побеги люцерны, успешно применяемые 200 лет в узбекской кухне и крайне богатые белками, кальцием и витаминами, спасли жизнь и здоровье многим тысячам бойцов именно в весеннее, опасное для заболевания различными авитаминозами и дистрофией время. То, чего нельзя было бы добиться в условиях мирного времени, легко удалось осуществить в годы войны, причем не в приказном порядке, сверху, а снизу, часто полуграмотными, но весьма опытными в кулинарном отношении народными поварами из казахов, узбеков, уйгуров, таджиков, призванных в действующую армию и в территориальные округа.

Таков был один из неожиданных «поворотов» в развитии кулинарии в годы Великой Отечественной войны.

Хотя в инструкции по применению диких трав предлагались

довольно четкие сочетания для приготовления блюд из «нового», необычного для большинства растительного сырья, но эти рекомендации носили необязательный, примерный характер. И вот тут-то отчетливо выявилось, что интерпретации этих рекомендаций войсковыми кулинарами на местах были подлинно образцовыми и пришлись по вкусу бойцам. Да иначе и быть не могло. В приготовлении блюд с травами в большей степени, чем при изготовлении мясных или даже рыбных блюд, необходимы фантазия и наличие кулинарного вкуса, который столь же редок и специфичен, как и безупречный музыкальный слух. Вот почему составленные в кабинетах и лабораториях «образцы», в основном учитывающие пресловутую калорийность пищи и ее стоимость, не могли идти ни в какое сравнение с теми фантазиями, которые осуществляли некоторые батальонные и полковые повара-сержанты, наделенные, как говорят французы, «эспри кулинэр» — то есть «духом поваренного искусства».

Вот как выглядели предложенные в инструкции блюда из трав:

Салат из свежих одуванчиков
Листья одуванчика — 80 г
Масло растительное — 5 г
Уксус 3-процентный — 10 г
Специи
Выход — 95 г

Салат из смеси отварных овощей и свежих трав
Листья сныти и борщевика (бланшированные) — 80 г
Щавель или кислица (свежие, сырые) — 20 г
Картофель отварной — 40 г
Морковь отварная — 10 г
Масло растительное (подсолнечное) — 5 г
Уксус 3-процентный — 15 г
Горчица — 1 г
Перец — 0,2 г
Выход — 170 г

Явным кулинарным недостатком как первого, так и второго салата было полное отсутствие в них лука. Это резко снижало как чисто вкусовые достоинства этих блюд, так и их физиологическую и пищевую ценность. Это было прямым следствием того, что блюда рекомендательного меню составлялись ведомственными силами (то есть научными работниками — биологами и медиками из НИИ) без привлечения к этому простых поваров.

Дело в том, что даже необразованный, но достаточно добросовестный повар-практик, обладающий опытом самостоятельной работы на кухне (а не подсобный исполнитель шеф-повара, так называемый приспешник), мгновенно заметил бы изъян в данном рецепте, обнаружив отсутствие лука. Ибо одним из первых и элементарнейших правил кулинарного обучения является закон о том, что ни одно блюдо, любого состава[32] и любого национального стола (исключая только молочные и сладкие десертные блюда), нельзя приготовить без лука. Приготовить-то, собственно говоря, конечно, можно, но блюдом это «произведение» называться тогда не может.

Между тем, почти вся советская общепитовская кухня, курируемая врачами, постоянно совершала эту основную ошибку, забывая о существовании кулинарной аксиомы № 1 и не ударяя палец о палец для того, чтобы это правило внедрить как руководство к действию в массы советских «инженеров общественного питания». Одно это упущение было повинно на 50 процентов в том, что еда в общепитовских столовых была невкусной, неаппетитной.

Остальные пороки, заключавшиеся в неряшливости первичной обработки, в бездарных стандартизированных пищевых комбинациях и в идиотской готовности пожертвовать качеством блюда за счет непременного сохранения его предписанного веса, составляли еще 40—50 процентов кулинарных ошибок, обусловливавших повальную, почти 100-процентную невкусность и неаппетитность общепитовских блюд в их традиционном наборе — одинаковом по составу и запаху на всей территории страны.

Во время войны и в действующей армии, к сожалению, эта тенденция сохранялась, хотя и не везде и далеко не всегда. Все зависело от того, кто конкретно готовил пищу в том или ином полку или батальоне. Ибо в самостоятельные грамотные действия этого лица, в том числе и во все поправки к рекомендованным меню, никто уже не мог вмешиваться, если его обедами, его работой были довольны солдаты.

Но продолжим далее обзор раскладок новых для армии травяных блюд образца 1943—1944 гг. Вот какие предлагалось делать супы (состав одной порции):

Суп из сборной зелени
Борщевик, сныть, мальва, подорожник, лебеда — 80 г
Кислица, щавель — 20 г
Морковь — 4 г
Лук — 5 г

Мука — 5 г
Жиры — 5 г
Специи (лавровый лист, перец, соль) — 0,5 г
Вода — 120 г
Выход при уваривании: 550 г готового супа

Холодный суп из лебеды и селедки (летний)
Лебеда — 100 г
Щавель — 30 г
Лук (репчатый или зеленый) — 12 г
Огурцы свежие — 40 г
Укроп — 7,4 г
Эстрагон (или хрен) — 3,5 г
Сметана — 15 г
Селедка (уже в очищенном виде: нетто) — 25 г
Чеснок — 0,78 г
Вода — 500—600 г
Выход при уваривании: 550 г готового супа

Конечно, в композиционном отношении и здесь были немалые кулинарные изъяны, поскольку суп с селедкой даже умелому повару сделать вкусным далеко не всегда под силу. Но стремление получить из «травы» вкусное варево даже при данном рецепте явно проглядывало, поскольку в основе его лежали многокомпонентность и наличие пряностей (лук, чеснок, лавровый лист, перец) — показатель кулинарной грамотности составителей или, по крайней мере, стремления к ней. Разумеется, и здесь для пользы дела долю лука надо было бы увеличить вдвое, а то и втрое, но до этого «инженеры общественного питания» почему-то либо не додумались, либо были связаны снабженческими рамками интендантской службы.

Технологические указания, которыми снабжались подобные рецепты, были кулинарно грамотными и правильными: во-первых, тепловую обработку кислых и некислых трав строго предписывалось вести раздельно, а не сваливать их все в одну кучу, в один котел. При этом перед отвариванием их тщательно мелко-намелко шинковали. Отвары, получаемые при этом, охлаждались вместе с гущей. Культурные овощи (не корнеплоды) — огурцы, укроп, хрен, лук — тепловой обработке вообще не подвергались. Затем все три части в охлажденном виде соединяли, заправляли сметаной, добавляли квас, солили и только после этого клали кусочки очищенной селедки или иной вареной или соленой рыбы.

При точном, тщательном исполнении получалось не только

съедобно, но и вкусно. Особенно если попадались повара-фантазеры, дополнявшие и видоизменявшие рецепт в сторону его кулинарного совершенства.

Не только салаты и супы готовились с травами, но и вторые блюда: котлеты, запеканки, биточки, пюре и даже зразы, омлеты, разумеется, с добавлением и других продуктов — мяса, рыбы, яичного или омлетного порошка, сала или иных жиров, муки, сухарей, круп.

Зелень была подспорьем, сезонной добавкой, но не заменой основного рациона.

Вот несколько таких рецептов, входивших в стандартный набор армейских и, конечно, тыловых кулинаров в 1943—1945 гг.:

Биточки из сныти
Сныть — 200 г
Крупа манная — 30 г
Сухари — 10 г
Жиры — 5 г
Специи, соль
Выход — 162 г

Мелконарезанную сныть варят в небольшом количестве воды до уваривания в пюре, затем смешивают с манной крупой, варят еще 10—15 минут, заправляют специями, дают остыть, разделывают на биточки и жарят. Подают либо с грибным, либо с ягодным соусом.

Котлеты из лебеды
Лебеда — 200 г
Овсяная крупа — 30 г
Сухари — 10 г
Жиры — 5 г
Специи, соль
Выход — 144 г

Мелконарезанную зелень лебеды закладывают в кипящую воду вместе с крупой и варят, как кашу. Полученную массу разделывают на котлеты, панируют, обжаривают и поливают грибным, томатным или луковым соусом (возможно также сочетание с мясным или рыбным соусом).

Котлеты картофельные с крапивой
Картофель — 150 г
Крапива — 100 г

Мука пшеничная — 10 г
Лук — 8,4 г
Сухари — 10 г
Жиры — 5 г
Вес полуфабриката — 216 г
Выход — 194 г

Мясо тушеное со снытью
Мясо — 74 г
Сныть — 200 г
Щавель — 25 г
Лук — 8,4 г
Мука — 3 г
Жиры — 5 г
Специи, соль
Выход — 296 г (46 г мяса + 250 г гарнира)

Зразы из рыбы с подорожником
Рыба свежая — 75 г
Хлеб пшеничный — 15 г
Подорожник — 60 г
Сельдерей — 8,4 г
Лук — 8,4 г
Борщевик (черешки) — 30 г
Щавель — 10 г
Картофель — 75 г
Чеснок — 0,5 г
Жиры — 5 г
Мука — 5 г
Специи
Выход — 271 г

Запеканка из зелени
Подорожник, сныть, борщевик, мальва — 125 г
Картофель — 75 г
Омлетный порошок — 40 г
Сухари — 3 г
Жиры — 3 г
Специи — 5 г
Выход — 285 г

Мелконарубленную зелень отваривают. В теплом отваре (без гущи) размешивают омлетный порошок (40 г на 80 г жидкости). Картофель превращают в пюре, затем перемешивают пюре с зеленью и омлетным порошком, заправляют смесь солью и

перцем и запекают на противне, смазанным жиром.

Существовало еще с десяток таких примерных рецептов блюд из зелени или с использованием зелени, хотя их могло бы быть и больше, и именно поэтому кулинарно грамотный человек не нуждался в регламентировании состава.

При их же регламентированном применении в армии (и особенно в тылу) все эти блюда неизбежно приобретали те отрицательные черты, которые были свойственны советской кухне, то есть блюдам массового производства общественных столовых, для которых во второй половине 30-х годов, непосредственно перед войной, утвердились своеобразные кулинарно-бюрократические каноны композиции и состава.

Во-первых, рецептура всех блюд строилась на явном превалировании какого-либо вида основного, «ведущего» сырья, и таким образом их авторы опирались на одну из самых консервативных традиций русской кухни, положительные качества которой могли сказаться только при наличии высококачественного мясного или рыбного сырья, но не растительного.

Во-вторых, для этого типа блюд сохранялось то жуткое луково-чесночное крохоборство, которое отличало русскую и особенно советскую солдатскую кухню на протяжении всего XX в.

В-третьих, попытки заранее определять соотношения частей в травах и регламентировать практическое применение этого «вольного сырья» говорили о полном непонимании самих принципов растительной кулинарии, где все зависело от конкретных, местных, непредвиденных обстоятельств. Потому необходимо было оставить простор для свободного выбора композиции и сырья для таких блюд.

Конечно, в условиях войны и, что еще важнее, при отсутствии необходимого числа квалифицированных кадров нельзя было отказаться от регламентации и пускать это дело на самотек. Важно было заранее предусмотреть, чтобы «примерные образцы» не превратились из временных ориентиров в застывший, не подверженный изменениям канон, что непременно привело бы к дискредитации «травяного» питания. Именно бюрократизация еды, если можно так выразиться, — один из самых тяжелых грехов советского общепита.

В войсках, где новые рекомендации не воспринимались как жесткое предписание и были правильно поняты как развязывание рук у поварского состава для свободного кулинарного маневра, кулинарные и боевые результаты оказывались на высоком уровне. И неслучайно это бывало в войсках, которые возглавляли

культурные, талантливые полководцы, понимавшие не только в своем ратном деле, но и не чуждые понимания глубокой связи между боевым духом войск и удовлетворением едой. Так, командующий Северным флотом адмирал А. Г. Головко пользовался популярностью потому, что обычно, бывая на кораблях и подлодках, никогда не пропускал случая заглянуть и на камбуз. Говорили, что он знал почти всех коков на своем флоте, причем не просто знал их в лицо или по имени, но и имел полное представление об их профессиональных качествах. Обычно он не уходил из камбуза, не съев полной миски своей любимой гречневой каши, и поскольку обычно пробовал только это блюдо, то вскоре почти профессионально мог сказать, у кого из коков оно выходит лучше.

Когда летом 1943 г. в армии и на флоте в пищу пошла «трава», все командиры в обязательном порядке, особенное первое время, снимали пробу с этих необычных блюд, относясь к ним, конечно, со скепсисом, как ко всему новому, не испробованному. Главное, опасались отрицательной реакции солдат, и поэтому все усилия и командиров, и поваров были направлены на то, чтобы не дискредитировать «кулинарные новинки» неправильным приготовлением. Конечно, при этом нормы раскладок умные и знающие повара безбожно нарушали, но зато блюда готовили очень вкусные и главное — умело вставляли «травяные блюда» в общий репертуар, создавая весьма своеобразные и оригинальные меню на неделю, месяц, а порой и на целый квартал, когда стандартные армейские каши, щи и тушенки очень кстати и тактично перемежались блюдами из рыбы, дичи и «травы», из сырья, добытого самими войсками в прифронтовой полосе.

В заключение приведу два «травяных» блюда в исполнении нашего батальонного повара Сурикова из 210-й Хинганской стрелковой дивизии, которые я неизменно продолжаю есть весной и летом вот уже на протяжении более полувека с постоянным неослабевающим удовольствием, предпочитая их иным «богатым» и калорийным блюдам.

Зеленые щи

1. Крапива, щавель (или кислица) — по 1 стакану мелконасеченной «травы» каждого вида (всего 2 стакана)
2. 2 крутых яйца
3. 1 стакан простокваши (или кефира) из цельного молока
4. 1—2 картофелины
5. 2—3 луковицы
6. Головка или полголовки чеснока

7. 1 петрушка (корень и «перо», зелень)

8. 1 морковка (средних размеров)

9. Соль, черный перец, лавровый лист, 1 ст. л. 3-процентного уксуса

Приготовление

Морковь, лук, картофель, петрушку очистить, промыть и нарезать, положить в кипяток (в кастрюлю). Крапиву, щавель перебрать, промыть в нескольких водах (дать постоять, чтобы сошли вся пыль и песок). Затем, ошпарив кипятком крапиву, быстро слить его, чтобы из крапивы не вышел сок, а потом, мелко-намелко нарезав ее (мясорубку использовать нельзя — об этом строго предупреждала армейская инструкция, за что ее авторам огромное спасибо — действительно думали о здоровье людей!), заложить в кастрюлю с уже кипящей водой. Туда же положить мелко нарезанный не бланшированный щавель. Дать покипеть этой массе на малом огне несколько минут, пока все компоненты не сварятся (15—20 минут максимум).

За это время отварить яйца вкрутую, затем заложить в суп соль, пряности, уксус.

Снять суп с огня, засыпать нарезанный чеснок, дать постоять под крышкой еще 5—7 минут, затем разлить по тарелкам, положить каждому по половине крутого яйца и влить по полстакана простокваши.

А вот и второе «травяное» блюдо, которое также отличается от традиционных котлет и запеканок.

«Овощной разброд»

1. Мясо — 75—100 г (любое — говяжье, свиное, баранье)

2. 2 картофелины

3. 2 ст. л. риса

4. 1 морковка

5. 1 петрушка

6. 1/4 небольшого вилка капусты

7. 1 стакан мелконарезанной лебеды

8. 1 стакан листочков спорыша (их можно не резать)

9. 2—3 луковицы

10. 3—4 ст. л. подсолнечного масла

11. Соль, перец, чеснок, укроп, лавровый лист — по вкусу

12. 1 ст. л. муки (любой — пшеничной, ржаной, отрубей, крахмала и т. п.)

Приготовление

Мясо отбить, затем мелко нарезать, обвалять кусочки в смеси

муки, перца, соли.

Подсолнечное масло перекалить в глубокой посуде (жаростойкой), засыпать туда измельченное мясо, а затем через 5 минут измельченные картофель (кубиками), лук, петрушку и морковь (соломкой), обжарить на сильном огне 5—7 минут. Влить 0,5—1 стакана кипятка, засыпать рис и дождаться, пока выпарится вода.

Затем добавить промытые заранее и ошпаренные лебеду и спорыш, мелко шинкованную капусту, перемешать их с овощемясной массой, прогреть на огне еще 3—4 минуты (сильный огонь), подлить полстакана кипятка, закрыть сверху крышкой (можно фольгой) и поставить в духовку на сильный огонь. Продержать около 15—20 минут, подавать горячим.

В это блюдо после его окончательного приготовления также можно влить полстакана кислого молока или кефира. От этого его вкусовые качества еще более улучшатся. Рассчитано на две порции.

Как может заметить кулинарно внимательный и грамотный читатель, отличие данного «травяного блюда» от тех, что предлагались официально, состоит не столько в сбалансированном соотношении чистой «травы» (2 стакана) и остальных овощей (их набирается при измельчении примерно столько же), сколько в применении другой схемы технологической обработки пищевого растительного сырья. Оно не отваривается, а обжаривается, а затем тушится под крышкой, причем в духовке. Иными словами, к степному сырью, траве, применяется не русский, «оседлый» тип обработки (варка в воде), а степной — обжаривание на большом огне и нагревание без доступа воздуха, что почти вдвое ускоряет время приготовления блюда и чуть ли не втрое улучшает его вкус.

Попробуйте. И только тогда вы поймете, насколько тип тепловой обработки пищи тесно увязан с ее составом. Именно это и не было продумано в инструкции, подготовленной в кабинетах целиком в традициях европейской городской кухни. Забыли, что в городах трав не едят, а следовательно и не имеют опыта приготовления блюд из «травы». Тут без заимствования кулинарных традиций народов степей ничего не сделаешь, ничего не добьешься.

Одной из специфических проблем питания в действующей армии в годы войны была проблема обеспечения регулярного приема пищи.

Как известно, в армии, в мирное время, завтрак-обед-ужин — священное время, выдерживаемое с точностью до минуты.

Отсрочка или задержка обеда даже на несколько минут в кадровой армии считалась до войны ЧП.

Во время же военных действий регулярность приемов пищи была нарушена, хотя устав довоенных времен требовал ее неукоснительного исполнения. Но конкретная обстановка, а также крайняя инертность и бюрократизм армейской интендантской службы, ее неповоротливость и косность стали причиной нарушения режима в войсках, причем не только во время наступления, но и в условиях относительной стабильности позиционной обороны.

Например, у войск К. К. Рокоссовского на Центральном фронте, когда он рвался к Днепру, растянутость коммуникаций доходила порой до 350—400 км, и ни одна полевая кухня не успевала обеспечивать войска с такими темпами наступления горячим трехразовым питанием. Поэтому бойцы переходили в эти периоды на сухомятку, использовали сухой паек — НЗ.

Но в условиях позиционной войны, при длительной обороне, когда войска обживали свои позиции и укрытия, тыловые службы, никуда не перемещаясь и находясь в 3—5 км от переднего края, могли, казалось бы, «спокойно» заниматься своей прямой деятельностью. Однако с питанием порой бывали существенные заминки.

Как известно, Заполярный фронт был самым стабильным. Он остановился в августе — сентябре 1941 г. в 25 км от Мурманска и держался на этой линии, не смещаясь ни на один метр, три года — до осени 1944 г. Основной задачей оборонявших этот рубеж войск было строительство укреплений, поскольку открытая белесая местность и сплошной скальный грунт не позволяли «зарыться» в землю. Подвоз боепитания и продовольствия к фронту также был затруднен, местность просматривалась и простреливалась противником. В этой обстановке за горячей пищей к полевым кухням, расположенным в 2 км от переднего края, бойцы были вынуждены ходить с котелками, пешком и поодиночке, используя единственную надежную, но крайне узкую складку местности. Вначале это сочли нормальным, ибо бойцы, меняя друг друга, оставляли позиции на строго определенное время. Однако, когда подсчитали потери времени, то оказалось, что только в одном 58-м полку почти треть людей в течение шести часов в сутки занималась только подносом пищи. Какие уж тут оборонительные работы!

Но упорядочить подвоз пищи оказалось крайне трудно. Батальонные колесные кухни располагались в тылу артиллерийских позиций, более чем в двух километрах от склада боеприпасов и продовольствия. Так как кухни не могли сами

двигаться по бездорожью, то к ним от склада и от них до позиций солдаты носили продукты, горячую пищу и хлеб, затрачивая почти по 10 часов в день. Можно ли было мириться с тем, что многие бойцы на столь долгое время вынуждены были покидать окопы? Но что же делать? В конце концов выход нашли: сократили число подносчиков и перешли с трехразового на двухразовое питание в сутки. К этому же, независимо друг от друга, не договариваясь, пришли и на других фронтах.

На многих фронтах, особенно на стабильных, армейская интендантская служба взяла на учет огороды, брошенные жителями в прифронтовой полосе, и своими силами стала собирать урожай и использовать его для пополнения питания войск.

• • •

Говоря о питании и кулинарной специфике во время войны, я, конечно, основное внимание уделил армии. Однако не следует забывать, что армия вообще, а действующая армия в особенности, снабжалась продовольствием во время войны наиболее полно как в количественном, так и в качественном отношении, и основные проблемы с питанием возникали у мирного, тылового населения.

О продовольственном положении населения в тылу во время войны дают представление нормы принятой единой государственной системы рационирования, которые были приведены выше. Это базовые продукты, выдаваемые по карточкам. Эти нормы менялись в зависимости от складывающейся экономической ситуации в том или ином регионе, причем менялись, как правило, в сторону еще большего сокращения, например, во время ленинградской блокады. Вместе с тем нормы рационирования продуктов не всегда отражали реальную обеспеченность продуктами питания населения ряда районов. Ибо наряду с продуктами по карточкам имелись и другие виды пищевого сырья, которые не подлежали рационированию в ряде регионов, например, в Сибири, на Дальнем Востоке и в Средней Азии.

Не отражают нормы рационирования и качественную сторону питания тылового населения, а также совсем не дают представления о том кулинарном преобразовании, которое получали базовые продукты в разных регионах и у разных групп населения. Они лишь указывают на общее оскудение пищевого

ассортимента и, следовательно, на известное кулинарное упрощение готовой пищи, хотя и не всегда.

В такой большой стране, каким был Советский Союз, различия в питании тылового населения в разных национальных и географических районах были весьма значительны. В целом в первые годы войны в худшем положении оказалось городское население. В то время как в осажденном Ленинграде царил голод, в сельских районах Зауралья, Дальнего Востока, Южной Сибири война ощущалась довольно слабо, особенно до 1943 г., когда из этих регионов усилилась «выкачка» продовольствия для обеспечения разоренной Европейской части СССР, а также промышленного Урала, где сосредоточились подавляющая часть военно-промышленного потенциала страны и значительные контингенты рабочего класса.

Наиболее уязвимой и плохо обеспеченной продовольствием категорией населения стали в годы войны так называемые эвакуированные (в основном женщины и дети) из Москвы, Ленинграда и других крупных городов прифронтовых областей. Часть из них, правда, попала в сравнительно обеспеченную Среднюю Азию, с ее теплым климатом, фруктовым изобилием, возможностями устроиться на работу.

Другая часть эвакуированных временно осела в областях Заволжья, Прикамья, Предуралья, где были относительно неплохие условия для размещения прибывающего населения, но гораздо хуже обстояло с продовольственным снабжением. Да и не для всех категорий эвакуированного населения жизнь и быт, особенно проблемы питания, складывались одинаково. Очень многое зависело от приспособленности людей к тому, чтобы самим заниматься приготовлением пищи, а главное — уметь это делать. Все, кто умел готовить, кто не надеялся на столовское обеспечение по талонам, а сам мог ходить на рынок, лично покупать и выбирать со знанием дела нерационированное пищевое сырье — овощи, местное зерно, бобовые растения, фрукты, — практически не чувствовали недостатка питания. Имело место и чисто имущественное, социальное и психологическое неравенство в среде эвакуированных, но при наличии умения готовить остальные различия выступали не столь резко, нивелировались. Особенно удачно адаптировались те, кто не замыкался в среде приезжих, проявлял неподдельный, живой интерес к быту народов союзных республик и усваивал и осваивал национальную еду и приемы ее приготовления. Однако таких было крайне мало.

К сожалению, советская социологическая наука не оставила нам ни одного объективного обобщающего исследования,

рисующего хотя бы самую общую картину тех проблем (жилищных, продовольственных, производственных), которые приходилось решать правительству в связи с передвижениями массы эвакуированного населения в годы войны. Никто из советских ученых не провел исследования, насколько эвакуированные затруднили, усложнили снабжение местного населения ряда регионов и снабжение армии, какую долю пищевых продуктов они отвлекли на себя.

В художественной литературе военных и послевоенных лет также отсутствует объективное описание положения эвакуированного населения и проблем, которые оно создавало для центральных и местных властей, в основном по линии продснабжения.

В связи с этим интересно отметить, что как раз те, кто мог бы осветить бытовую и продовольственно-кулинарную сторону существования эвакуированных, то есть писатели, артисты, художники и другие представители творческой интеллигенции, которые попали в первые эшелоны эвакуированных из Москвы и Ленинграда, с конца лета 1941 г., как правило, не любят вспоминать об этом времени. Но есть, разумеется, и исключения. И они дают возможность составить более нюансированную картину.

Некоторые из эвакуированных были устроены в продовольственном отношении очень хорошо. Например, драматург Евгений Шварц пишет, что кроме обычных и литерных карточек он получал еще и так называемый лимит. «В особом лимитном магазине я мог покупать продовольственные, дефицитные товары на сумму 300 рублей».

Другие, не столь привилегированные интеллигенты, обычные библиотекари, учителя, бухгалтеры, пользовались в качестве дополнительного снабжения «ужинами», то есть талонами на дополнительное (к двухразовому!) питание (1943 г.).

Но были и такие, которые, кроме обычных карточек, ничего не имели. Эта, как правило, обеспеченная публика должна была заботиться о себе сама. Вот как описывает жизнь эвакуированных осенью 1941 г. в Татарскую АССР московских и ленинградских писателей драматург А. К. Гладков в своей книге «Встречи с Пастернаком».

> «В самом конце осени 1941 г. я попал в Чистополь, куда была эвакуирована часть Союза писателей.
>
> Маленький обычный провинциальный городок с приездом эвакуированных москвичей и ленинградцев принял своеобразный вид. Особый оттенок придавали

ему писатели, которых было, вероятно, несколько десятков.

В модных пальто и велюровых шляпах они бродили по улицам, заквашенным добротной российской грязью, как по коридорам дома на улице Воровского. Не встречаться три раза в день было невозможно.

Все обедали в крохотной (и единственной) столовке, напротив райкома. Здесь были тогда Л. Леонов, К. Федин, Н. Асеев, К. Тренев, В. Шкловский, М. Исаковский, А. Дерман, А. Глебов, А. Ивич, Н. Гудзий, М. Зенкевич, А. Эрлих, А. Арбузов, В. Парнах, И. Нусинов, А. Фадеев, А. Сурков, С. Липкин, М. Лифшиц, Е. Долматовский, Б. Пастернак и другие.

Жизнь Пастернака в Чистополе зимой 1941—1942 гг. не была „сладкой сайкой“. В бытовом отношении ему жилось хуже, чем большинству писателей, не говоря уже о так называемых „литературных первачах“, вроде Леонова и Федина. Контраст его с бытом, например, Леонида Леонова (который, будучи формально советским писателем, на протяжении всей своей жизни по сути дела оставался тем, чем был до революции, — человеком из алчной, эгоистичной и жестокой купеческой среды) был поразительный.

Леонов держал специального сторожа, который ночью с охотничьим ружьем охранял его чемоданы. Он бочками скупал мед на скудном местном рынке, где цены вскоре стали бешеными. Чтобы не зависеть от привоза на рынок мяса, купил сразу целого быка. Но большинство литераторов — бедствовали. Так, поэт и переводчик Валентин Парнах, в прошлом парижанин, книга стихов которого вышла с иллюстрациями Пикассо, — следил в столовке за пару мисок пустых щей, чтобы входящие плотно прикрывали двери. Маленький, с несчастным, как бы застывшим лицом, с поднятым воротником помятого, но когда-то щегольского пальто, в засаленной парижской шляпе, он одиноко сидел в углу с раннего утра до часа, когда столовая закрывалась. Помещение не отапливалось.

И вот, приходя в эту столовую, где температура была такая же, как и на улице, и где никто никогда не раздевался, Пастернак обязательно снимал пальто и вешал на гвоздь свою шапку. Мало того, он в столовую брал с собой и работу: англо-русский словарь, миниатюрный томик Шекспира. В ожидании порции

водянистых щей из капусты (вскоре кончились и они) — он работал над переводом.

Впрочем, дома у него было не намного теплее. Он говорил, что, когда пишет, у него зябнут пальцы. Ходить к нему в комнату приходилось через кухню общего пользования, где шумели три примуса. Иногда, чтобы температура сравнялась, Борис Леонидович открывал дверь на кухню. Часто к шуму примусов присоединялись звуки патефона. Все это неслось в комнату, где работал Пастернак.

Жены его целыми днями не бывало дома. Она служила воспитательницей в интернате детдома, где ей давали за это обед и ужин. Ужин она приносила домой и делила с Пастернаком. И в этих условиях он не унывал.

Я с утра до ночи один и могу без помех работать, — бодро сказал мне Борис Леонидович, когда я пришел к нему в первый раз».

Интересно, что в дневнике драматурга А. Н. Афиногенова есть запись от осени 1937 г., где тот, удивляясь нетребовательности Пастернака к удобствам, пишет, что человеку такого духа будет легко везде, и даже на тюремных нарах. Действительно, в лагерях тяжелее всего бывало людям, привыкшим к комфорту, налаженному быту, к развлечениям и т. п.

«*10 декабря 1941 г.* Прихожу в столовую. Холодно, но Пастернак сидит без пальто, положив его на соседний стул. Зовет сесть за свой столик, но извиняется, что будет заниматься и за едой. Справа от тарелки остывших пустых щей перед ним лежат четыре маленьких листочка бумаги. Он то ест, то просматривает их, что-то исправляя.

Среди сидящих здесь в шубах и шапках сплетничающих и бездельничающих литераторов он — как белая ворона: весь в своей работе.

18 декабря 1941 г. Снова обедаю с Пастернаком в столовой Литфонда. Рисовый суп, очень жидкий, и почти несъедобное рагу из чего-то, что здесь называется условно „бараниной“. Но Борис Леонидович с аппетитом грызет горбушку черного хлеба.

25 декабря 1941 г. Днем встретил в столовой Пастернака. Он зовет, как всегда, сесть за свой стол. Едим постные щи, к которым дается 200 грамм черного хлеба. Второго нет.

3 марта 1942 г. Стою в очереди за хлебом в бывшей нашей литфондовской столовке, уже давно закрытой для обедов, которые не из чего готовить, и превращенной в нечто вроде распределителя. Очередь довольно большая: писательские жены и домработницы. Входит Пастернак. На него сразу сварливо кричат, чтобы плотнее закрыл дверь. Он смущенно извиняется. Моя очередь уже близка. Я машу ему рукой, увидя, что он скромно встал в самый хвост.

Он мне приветливо улыбается, но не понимает, что я хочу поставить его перед собой. Тогда я пытаюсь взять у него карточку, но он затевает по этому поводу объяснения:

— Что Вы? Не нужно. Неудобно. Зачем? — И очередь начинает ворчать.

Сильно ошибаются те, кто считает, что Пастернак, не стремящийся никогда, как Леонов или Федин, обеспечить себе комфорт в быту, жил будто бы „в башне из слоновой кости“, отгородившись от мира и его сует. Личные планы его были в 1942—1943 гг. таковы: написать реалистическую поэму („роман в стихах“) о войне и военном быте. У него уже были готовы фрагменты первой главы... Он однажды назвал ее „некрасовской“, видимо, имея в виду густоту быта, житейскую разговорность интонаций и сюжетность.

Когда уже в конце войны я как-то спросил Пастернака о судьбе поэмы (она уже имела название — „Зарево“), он мне ответил, что писать ее ему отсоветовал А. Фадеев, пришедший в ужас от реализма изображения противоречий и неустройств военного быта.

Да, он жил не в башне из слоновой кости, а в нетопленных холодных комнатах, как все, и даже хуже, чем другие. Работу над „Заревом“ он оставил, кажется, в конце 1943 или в начале 1944 г. Но еще летом он все еще числил ее в списке своих главных работ и мечтал посвятить себя ей целиком. Отрывок из поэмы „Зарево“ был напечатан в „Правде“ от 16 октября 1943 г.».

После войны Пастернак в 1947 г. говорил Гладкову:

«Мы все тянемся к призрачной и гибельной суете. А между тем только в рядовой жизни можно найти подлинное счастье и атмосферу для работы. Помните наш Чистополь? Я всегда вспоминаю его с удовольствием!..»

Оставшиеся в Москве и продолжающие работать в фактически прифронтовом городе находились в еще более тяжелом продовольственном положении, чем эвакуированные. У них не было ничего, кроме хлебных карточек. Известная писательница, секретарь Союза писателей СССР Вера Кетлинская отпраздновала свою свадьбу в 1942 г. в Москве так: она, ее будущий муж и пять-шесть приглашенных просто принесли по пайке своего «карточного» хлеба и съели его за одним столом, выпив по паре кружек подслащенного чая.

В то же время положение тех, кто оказался в эвакуации в Сталинабаде (ныне Душанбе), было довольно неплохим. Здесь вопрос о питании вообще не стоял остро.

«Мы ели», — удовлетворенно отмечает в своих воспоминаниях драматург Е. Шварц. «Да и пили», — откровенно добавляет он.

Характерным показателем нормального положения с питанием в Средней Азии было то, что эвакуированные не расстались с довоенной привычкой ходить и приглашать друг друга в гости. И, разумеется, кормить гостей. Те, кто провел годы эвакуации в Узбекистане, с удовольствием вспоминают о заведенном обычае устраивать в конце недели ужин, где собиралась всегда небольшая, но тесная компания — близких, друзей, новых и старых знакомых.

В других городах, где образовались «колонии» эвакуированных москвичей и ленинградцев, в гости не приглашали. Люди обособлялись не только семьями, но и нередко внутри семей. Каждый ревниво оберегал свою пайку.

Не только взрослым, но и детям казалось, что их «обделяют», «обжуливают». Все это создавало напряженную, нездоровую, крайне нервную, чреватую постоянными обидами и скандалами атмосферу. В среднеазиатской эвакуации этого не было. Москвичи и ленинградцы — общались. И хотя питались по привычке просто, незатейливо — картошка, селедка, оладьи и... разведенный спирт, но зато сытно. Проблем с недостатком еды не возникало.

Хотя война была свирепа, но там все было ясно: отношения людей были просты, естественны. Положение в тылу было совершенно противоположным.

В 1942 г. Московский театр сатиры поехал на гастроли в Сибирь с откровенной задачей — подкормиться. После каждого спектакля в областном центре местные власти приглашали знаменитых столичных артистов на «товарищеский ужин». С этих ужинов все актеры норовили что-то утащить, чтобы принести домой. Это уже никого не удивляло, кроме, разумеется,

провинциальных хозяев, не ожидавших от знаменитостей такой прыти. Особенно отличался один актер, который таскал не только съестное, но и... спиртное. Он брал с собой портфель, куда ставил бутыль с воронкой, и во время ужина наловчился сливать туда рюмку за рюмкой. Все шло хорошо, пока на ужине в Читинском обкоме у него кто-то не задел портфель, стоявший у ножки стула. Бутыль опрокинулась. Сам актер этот момент пропустил и заметил лишь тогда, когда это увидели все: струя из-под его стула протекла на середину зала. Больше артистов на банкеты не приглашали уже нигде: их репутация была начисто подмочена!

Но были случаи еще более патологические, когда голод, настоящий голод, трансформировал психику людей до неузнаваемости, уродовал, извращал ее.

Вот два реальных случая, записанные писателями-ленинградцами: К. И. Чуковским и Е. Л. Шварцем.

У Чуковского был знакомый — Николай Александрович Пыпин, военный, который жил у него в 30-х годах. Пыпин был женат на некой Екатерине Николаевне, и отношения у них были чопорные, церемонные, в петербургском стиле: они были, несмотря на долгую совместную жизнь, «на вы». Вот что пишет Чуковский:

> «Во время ленинградской блокады, незадолго до смерти, он украл у нее одну картошку, заперся в ванной и съел, а она стояла у двери и кричала:
>
> — Николай Александрович! Вы — вор! вор! вор! Никто не знает, что Вы вор, а я осрамлю Вас перед всеми.
>
> Вот — голод. А прежде всю жизнь он целовал у нее ручку и водил на концерты».

А вот что вспоминает Шварц:

> «В теплушке, набитой эвакуированными ленинградцами, ехало несколько семей. Среди них одна, которую дружно все ненавидели: отец — научный работник, мать и ребенок, страдающий голодным поносом. Отец на станциях, где кормили ленинградцев, ходил за диетическим супом для больного сынишки и половину съедал на обратном пути, а чтобы скрыть это, — доливал котелок сырой водой. И попался. Его еще больше возненавидели. И когда он вскоре умер, радовались все эвакуированные, а больше всех — жена».

Во время войны мирное население воюющих сторон испытывает схожие трудности, но разной степени тяжести — в

зависимости от сложившегося военного и экономического положения, поскольку экономические трудности мирного населения во время войны во всех странах были одинаковы. Именно в это время проявляются те национальные и культурные черты, которые, быть может, не столь явно отличали организационную государственную деятельность сторон в мирное время и которые являются результатом их различной национальной психологии и их различного подхода к решению одних и тех же проблем.

Как мы видели выше, советские официальные военные и государственные власти рекомендовали и армии, и тылу в поисках дополнительных пищевых ресурсов обратиться к лесу, полям, лугам, к дикой природе, к речным и озерным просторам, которые способны были снабдить скудный военный стол дополнительным мясом, дичью, рыбой, грибами, ягодами, орехами, дикими пищевыми травами. Это были и исторически, и психологически чисто русские рекомендации. Властям и народу они представлялись естественными и рациональными. На научном бесстрастном языке такой способ пополнения ресурсов называется экстенсивным.

Даже в тех случаях, когда ГКО рекомендовал развивать подсобные хозяйства, то имелись в виду главным образом посадка картофеля и разведение свиней, ибо это давало наиболее быстрый и наиболее эффективный результат. Таким образом решалась проблема количественного пополнения и растительным, и животным пищевым сырьем (картофель — самый урожайный, «весомый» овощ, свинина дает больше всего привеса, наконец, картофелем, его отходами можно кормить свиней, что решает проблему с кормами).

Как же в аналогичных случаях поступала немецкая сторона, причем на территории оккупированных областей?

Можно сказать, что прямо противоположным образом.

На научном языке это называется интенсивным способом пополнения ресурсов.

Так, в памятке земледельцам «Удовлетворение пищевых потребностей в своем хозяйстве», изданной немецкой администрацией совместно с НТС в Псковской области в 1943 г., говорилось:

> «Первой задачей мелкого хозяйства все же остается удовлетворение пищевых потребностей: в саду и огороде следует выращивать больше овощей и фруктов, употребляемых человеком. Экономя на покупке на стороне, мы уменьшим хозяйственные расходы и сможем

уравновесить денежный оборот. Этот вопрос вполне разрешим при развитии садоводства и огородничества.

Огород может, в наших условиях, дать до 50% всей пищи человека. Также и сад разнообразит деревенскую пищу своими фруктами и ягодами; продукты эти также могут пойти в продажу, давая хорошую выручку. В Германии хозяйства удовлетворяют продуктами огорода и сада 75% пищевой потребности человека».

Далее давались рекомендации по выращиванию традиционных огородных культур — капусты и гороха, а из садово-ягодных — крыжовника и смородины как наиболее витаминных и урожайных, но основной крен делался на то, что крестьянство должно заняться культивированием и производством малоизвестных овощей, которые имеют большую рыночную ценность, поскольку они редки и более конкурентоспособны на рынке. В числе этих новых культур, которые предлагалось выращивать, были следующие:

Пастернак

Этот овощ во вкусовом отношении улучшает качество супа, очень урожаен, легко зимует на грядах, не требуя покрытия. В отношении ухода не требователен. Как для любого корнеплода, почва должна быть глубоко обработана; для получения хорошего урожая необходимо внести достаточное количество перегноя. Надо заметить, что семена пастернака скоро теряют всхожесть, двухлетние всходят всего на 5—10%.

Скорценер

Скорценер, или черный корень, — сладкий корнеплод, отваривается в соленой воде подобно спарже или цветной капусте либо употребляется в сыром виде как приправа к салату; очень вкусный овощ. Почва должна быть обязательно глубоко обработана (скорценер имеет длинные корни), с достаточным содержанием перегноя, рыхлая, песчаная. Уборка скорценера представляет некоторые трудности. Дело в том, что корень его имеет длину 25—30 см. При выдергивании руками — ломается и теряет сок, отчего портится вкус и корни гниют при хранении. Лучше всего сначала разрыхлять почву вилами и потом уже вытаскивать корни. В первый год получаются тонкие корни, и урожай по количеству ничтожный. Если же сорценер оставить на

второй год, урожай получится значительно больший.

Кольраби

Кольраби принадлежит к капустным растениям. В пищу употребляется мясистая шишка, представляющая собой видоизменение стебля. При правильной культуре шишка имеет мягкий нежный вкус, при неправильной — быстро деревенеет. Шишки отваривают, как цветную капусту, в соленой воде и едят с маслом. Рассаду выводят в парниках. Когда шишки достигнут величины гусиного яйца, их вырезают и варят вместе с листьями. Ранний кольраби для хранения не годится, его надо сразу употреблять. Нельзя его оставлять и на грядах, иначе он задеревенеет. Поздние сорта кольраби имеют гораздо более крупные шишки, весом в килограмм и более, вполне нежного вкуса, если ее культивировать на достаточно влажной почве.

Конечно, все эти «новые» культуры не были нужны русскому крестьянину, поскольку они не решали проблему собственного продовольственного обеспечения. Они были рассчитаны на пополнение внутреннего немецкого рынка, и оккупационные власти обещали платить за них немецкие деньги. Но во время войны даже дураки понимали, что деньги ничего не стоят, что необходимо реальное продовольствие. Вот почему, даже не раскусив всех подвохов немецкой сельскохозяйственной пропаганды, население оккупированных областей осталось к ней равнодушным. Кроме того, немцы-оккупанты и их НТСовские советники совершили просто глупость. Так, в разряд малоизвестных для русских мужиков овощей немцы отнесли тыквы и кабачки, поскольку на оккупированных землях Белоруссии, Прибалтики и особенно на территории Ленинградской, Псковской и Новгородской областей посадок этих культур они не обнаружили.

Конечно, при наступлении очень жарким и не дождливым летом 1941 г., в самые солнечные его месяцы — июль и август, немцы не предполагали, что эти бахчевые культуры в столь северных районах Советского Союза разводить было вообще не принято и что подобные овощи, как правило, и в дореволюционной России, и в Советском Союзе разводили в южных районах страны — на Нижнем Поволжье, на Дону, в Ставрополье, на Кубани и в Средней Азии. Уже позднее немцы стали давать агротехнические указания об особенностях выращивания рассады тыквы в грунте, об уничтожении всех

плетей, появившихся после первой, основной, и об особенном составе удобрительной смеси из разных видов помета домашней птицы и животных в сочетании с перегноем. Все это было верно, агротехнически грамотно, но — приемлемо для немца, корейца или китайца с их особой скрупулезной огородной педантичностью. Для русского земледельца с его многовековой привычкой к выращиванию массовых сельхозкультур, а особенно для западнорусского, имеющего дело со льном и кормовыми культурами, а не с пищевыми, все эти немецкие рекомендации не подходили.

Вот почему псковские земледельцы, те, кто остался «под немцами», в оккупации, а это были преимущественно старики, жившие еще при царизме, посчитали немцев просто придурками, их совет насчет тыквы да каких-то «греческих кабачков» выполнять не торопились. Это так же касалось и других «нерусских» овощей вроде пастернака, скорценера, кольраби, ревеня и т. п. И хотя о ревене слыхали, поскольку его выращивали чуть ли не на каждом дворе в соседней Прибалтике, но все равно в этой чухонско-немецкой еде не видели прока, а главное, пугала незнакомая обработка: время и силы будут затрачены, а что и как получится — еще бабушка надвое сказала.

Немцы и их подручные из НТС, шедшие в обозе оккупантов и помогавшие им в разработке планов освоения оккупированных областей, явно не понимали и не считались с русским характером, особенно таких своеобразных «русских», как «псковские» и новгородцы, которые даже на общерусском фоне и то выделялись известной обособленностью и независимостью характера, а также консервативностью привычек и обычаев.

И если призывы НТСовцев вернуться в лоно православной церкви нашли отклик в консервативных душах псковских стариков и старух, поскольку речь все же шла о «русских батюшках», то те же самые консервативные души и слышать ничего не хотели о ревене, скорценере и кольраби, вполне последовательно расценивая такую информацию как «немецкие байки».

Даже в расхваливании немцами тыквы в тогдашней ситуации подозревался вполне серьезно явный подвох: и чего это они так соловьем насчет тыквы разливаются?

> «Из сортов, наиболее рекомендуемых, — писалось в немецкой памятке земледельцу, — следует упомянуть крупноплодные, круглые сорта — Дынную желтую, Центнер красный; из мелкоплодных — греческие кабачки.

Кроме употребления в тыковники (тыквенная каша на молоке), для варенья и в кондитерские изделия тыкву еще и маринуют.

Разрезав на кусочки, тыкву варят в уксусе, придав по вкусу сахар (неполную столовую ложку на стакан уксуса), гвоздику, корицу, перец, лавровый лист. После охлаждения маринада заполняют банки, завязывают пергаментной бумагой и ставят в прохладное место. Маринуют и иными способами. Получается очень вкусный продукт, напоминающий десерт».

Вот этот десерт и портил всю немецкую пропаганду!

Привлекать новгородцев вареньем из тыквы, на которое надо где-то доставать сахар, — было самой глупой, самой бездарной пропагандой.

Новгородчина и Псковщина были крупнейшими центрами собирания дикой лесной ягоды. Здесь с IX—X вв. население занималось исключительно собирательством, тем более что природные условия к земледелию не располагали. И поэтому советы немцев варить тыкву вместо сбора малины и земляники в лесах — казались глупыми, неприемлемыми, а в устах иноземных захватчиков и вовсе оскорбительными, как попытка яиц учить курицу.

Особенно же отрицательную реакцию, или точнее сказать — равнодушие, вызвала настойчивая и неоднократно возобновляемая пропаганда немцев разводить ревень. Чтобы понять, чем ревень не угодил псковичам и новгородцам и виноваты ли в этом были немецкие указания, ознакомимся с тем, что и как писали немцы о ревене и что побуждало мужиков и баб к равнодушию и скепсису. Вот что говорилось в немецкой памятке сельским хозяевам:

«Как овощное растение ревень в Западной Европе разводится в больших количествах. Будучи растением не очень требовательным и выносливым, он мог бы при надлежащем уходе давать и у нас такие же урожаи, как в Западной Европе, где с одной десятины получают 2000—3000 пудов листовых черешков, или с одного растения — 7—10 фунтов. Нашим хозяевам, закладывающим сады и огороды, нужно рекомендовать отвести место и для ревеня. Его употребляют вместо ягод, как материал для варений, компотов, пудингов, киселей. Можно из него, как и из ягод, делать вино».

Далее следовало несколько рецептов, а также были

перечислены наиболее урожайные и вкусные сорта ревеня: «Монарх», «Виктория», «Эксцельзиор», «Циклоп», «Королевский» и другие.

Посчитав, вполне логично, что после такого подробного объяснения всех преимуществ и вкусовой ценности ревеня псковские крестьяне немедленно начнут возделывать эту западную культуру, немцы и их НТСовские подручные давали большое, многостраничное, детализированное до мельчайших подробностей, агротехнически безупречное описание возделывания ревеня от посадки до сбора урожая и приемов его сохранения. Не учтено было только одно обстоятельство, одна мелочь, ликвидировавшая все предыдущие усилия по терпеливой, умной пропаганде ревенной культуры.

Эта мелочь состояла в том, что не учтенными оказались два исторических фактора. Во-первых, привычка населения бывших Новгородской и Псковской феодальных республик не к огородничеству, а к собирательству.

И, во-вторых, мощное подкрепление этой более чем 1000-летней привычки особыми природными условиями северо-запада России: широким распространением непроходимых, дремучих лесов, болот, пространств, поросших густым низкорослым кустарником, где порой на десятки километров шли почти сплошные природные, естественные плантации лесных и болотных ягод: черники, малины, ежевики, земляники, голубики, брусники, клюквы, лесной смородины — красной, белой, черной, а также таких более редких и менее известных в остальной России ягод, как каменица, моклака, мамура, глажа, вороника. В Новгородской Руси, на одном, так сказать, региональном пятачке, представлены все лесные и болотные ягоды России. Вот почему именно лес с его ягодными и грибными угодьями, с его бортевым, лесным, колодным медом диких пчел на протяжении всей многотрудной новгородско-псковской истории был тем резервом, тем неисчерпаемым пищевым подспорьем, к которому новгородский крестьянин, не столько пахарь, сколько рыболов и охотник, обращался как постоянный, опытный, умелый и к тому же благодарный, осторожный к природе собиратель в годины неурожаев, моровых язв и разорительных войн.

Как раз в то время, когда советское правительство, военные власти и командующие фронтами предлагали армии и народу вспомнить старое народное средство выхода из пищевой нужды — идти в леса и на луга, собирать ягоды, грибы, корни, причем даже в местностях, не особенно богатых этими дарами природы или в силу индустриализации обедневших, в традиционном центре, в средоточии ягодно-грибных даров русского леса, на

древней псковско-новгородской земле, иноземные оккупационные власти призывали русских людей усиленно заняться разведением чуждых и неизвестных им огородных растений.

Такая пропаганда именно в данном специфическом районе вызывала неприязнь, раздражение, ненависть или, в лучшем случае, полнейшее равнодушие.

Почему? Такой наивный вопрос может возникнуть только у нынешнего молодого читателя, родившегося, во-первых, после Отечественной войны, а во-вторых, городского, да еще «счастливого огородника», владельца шести соток. Для него отрицательная реакция на призыв заняться огородничеством — непонятна.

А вот для новгородского мужика, а тем более стариков и баб, оставшихся в опустошенных селах, все эти «огородные распоряжения» и «огородные заботы» немцев были ненавистны, ибо они сопровождались строжайшим военно-полицейским запретом на приближение к лесу, а тем более — на посещение лесов. В течение трех лет — в 1941, 1942 и 1943 гг. — оккупационные власти, захватившие северо-запад России, ее великорусские области — Псковскую, Ленинградскую, Новгородскую, Великолукскую и западную часть Калининской, запрещали под страхом казни посещение лесов сельскому населению этого обширного региона из-за боязни связи местного населения как с партизанами, так и с попавшими в длительное окружение, «в котлы», крупными войсковыми соединениями советских войск.

Населению, привыкшему даже в мирное время добывать себе пропитание в лесах и на лугах и не мыслившему своего существования долгой зимой без малинового и земляничного варенья, без соленых рыжиков и белых грибков, без черничного и клюквенного киселя, без моченой брусники и морошки, без крепкой, снимающей и простуду, и иную хворь настойки из мамуры (княженики) и целебного, сводящего скулы морса из смеси клюквы с водяникой, предлагалось гнуть спину на глинистых, заболоченных землях, возделывая какой-то неизвестный скорценер или кислую траву — ревень.

А чтобы «освобожденные от оков большевизма», несмотря на запрет, все-таки тайком не бегали в близлежащий лес, ибо ведь к каждой старухе часового не приставишь, немецкие оккупационные власти установили точные немецкие нормы того, что может вырастить любой прилежный хозяин на своей земле, и стали придерживаться этих норм при взыскании натуральных и иных налогов. При этом немецкие оккупанты не приняли во внимание, что в Советской России в мирное время тоже пытались

вводить кое-какие натуральные налоги, но никто и никогда установленные бумажные нормы не выполнял, и советская администрация, хорошо понимая это, не столько требовала выполнения этих норм от крестьян, сколько отписывалась об их фиктивном исполнении перед вышестоящим начальством, которое, в свою очередь, удовлетворялось такой фиктивной «галочкой».

Это было порочно, это было вредно с точки зрения государственных интересов и это стало основной объективной причиной многих недостач продовольствия по сравнению с плановыми нормами в общих государственных закромах. Но, сложившись по-русски стихийно, такая система щадила крестьянство.

Немецкая же точность в предварительном определении размеров предполагаемого урожая фактически подкашивала на корню крестьянина при условии полного выполнения предписанной нормы либо же превращала его в постоянного раба оккупационной военно-административной машины вермахта. В мелких хозяйствах, например на 2,56 гектарах пашни, при указанном оккупационными властями правильном европейском севообороте (где каждое поле равно 0,5 га) оккупанты обязывали получать следующие урожаи:

— Картофеля — 10 250 кг
— Озимых культур — 1250 кг зерна и 3150 кг соломы
— Корнеплодов — 17 600 кг свеклы
— Яровых культур — 1150 кг зерна и 2250 кг соломы
— Клевера — 2600 кг сена
— Лугового сена (с 2 га) — 2400 кг

С этого теоретически определенного идеального урожая взымался оккупационными властями налог. Более того, было строго определено количество кормов, которое каждый крестьянин имел право оставить для скотины, и количество зерна и овощей, которое допускалось оставить для себя, для пропитания семьи. Нормы эти были еще более скудными, чем получали горожане по карточкам.

Кроме того, часть овощей и зерна необходимо было оставить на семена на следующий год. Так как крестьяне нередко просто съедали из-за голода часть семенного фонда, особенно картофеля, то оккупационные власти выпустили листовки-памятки «Как обойтись меньшим количеством семенного картофеля». В них рекомендовалось:

1. Проращивание семенного картофеля.
2. Употребление мелких семенных клубней.

Под ними подразумевались сравнительно мелкие клубни,

весом в один лот (величиною с ноготь большого пальца), которые обыкновенно идут на корм свиньям.

3. Более редкая посадка, чтобы достичь небольшой экономии в посадочном материале.

4. Разрезание семенного картофеля.

Цель разрезания или деления семенного картофеля — экономия семенного материала или его сбережение. Если недостает семенного картофеля, то сажать целиком среднюю картошку, тем более крупную, не следует. Можно разрезать даже клубни средней величины. Само собою разумеется, эта процедура требует некоторого умения. Разрезать картошку можно как вдоль, так и поперек. В первом случае обе половины разноценны. При разрезании же поперек верхняя головная часть (на которой сосредоточены глазки) является более ценным материалом, чем нижняя часть. Поэтому в некоторых хозяйствах верхние части клубней употребляют как семя, нижние же части скармливают свиньям.

Сколько же можно сберечь семенного материала таким путем? Имеются данные, которые показывают, что можно получить урожай на 50% выше, чем при посадке целого крупного картофеля. Понятно, что повышение урожая идет за счет увеличения посадочной площади (земли для этого требуется на 75—85% больше) и выращивания вместо одного растения — двух.

Можно также в случае крайнего недостатка в посадочном материале:

5. Сажать даже картофельные ростки.

С этой целью дают клубням в полутемном и сыром помещении пустить ростки длиною в 10—13 см. В день посадки ростки отламывают от клубней и высаживают в заранее приготовленные грядки и борозды таким образом, чтобы только верхние кончики ростков оставались на виду. Урожай от посадки таких ростков составляет 1/5—1/4 часть урожая, который получается при посадке клубней, от которых были взяты эти ростки. Испытывалась также шелуха вместе с ростком или кусочки картофеля с глазками, которые также дают маленький урожай.

• • •

Немецкие меры по сбережению и экономии пищевого сырья не ограничивались лишь сельскохозяйственной сферой. Давались также рекомендации в целях экономии использовать пищевое испорченное сырье, которое по обычным русским понятиям было бросовым, никуда не годным, кроме как на корм свиньям, да и то не всегда. Однако немецкие оккупационные власти считали иначе, разумеется, ссылаясь на опыт, науку и ее рекомендации.

Как известно, в России в районах ведения военных действий, особенно в прифронтовых областях, ощущался острый недостаток рабочей силы, людей, способных выполнять тяжелые полевые работы. Рабочих рук не хватало и в глубоком тылу. В связи с этим допускались запоздания со сбором урожая, в частности такого трудоемкого, как урожай картофеля. А поскольку русская зима была и ранней, и морозной, то значительные объемы картофеля подмораживались как на временных складах, так и при перевозках. Мерзлый картофель в пищу не годился. Он был не только невкусен, неприятен, но и главное — вреден. Инстинктивно его не ел и скот. Потери были огромными, учитывая русскую растяпистость, но ничего поделать после подобных упущений было нельзя.

Однако немцы коренным образом не соглашались с тем, что мороженый картофель несъедобен и, следовательно, должен пропадать. Среди оккупированного населения распространялись памятки и листовки, рекомендовавшие употреблять мороженую картошку в пищу. Вот одна из таких памяток:

> **Можно ли использовать подмороженный картофель?**
>
> На основании практических наблюдений и различных исследований можно ответить: да, можно употреблять в пищу и людям, и для корма скоту.
>
> Какие изменения происходят в промерзлом картофеле? Установлено, что подмороженный картофель содержит в себе меньше воды (около 62%, а в немороженном — 75%). В Америке иногда сознательно подмораживали картофель, чтобы сделать его менее водянистым, а следовательно — более питательным кормом. Количество белковых веществ в мороженом картофеле уменьшается, но зато значительно

повышается количество безазотистых экстрактивных веществ, а часть крахмала переходит в сахар, отчего и появляется приторно-слащавый вкус подмороженного картофеля.

Для использования такого картофеля необходимо, прежде всего, производить его оттаивание в очень холодной чистой воде в прохладном месте, чтобы оттаивание шло очень медленно.

Для приготовления в пищу людям тронутый морозом картофель надо отмыть от грязи (в холодной воде), потом разрезать кружками толщиной в полсантиметра и бросать тотчас в чистую и холодную воду. Посудину надо взять повыше, чтобы весь разрезанный картофель был покрыт водой на 15—20 см. В этой воде картофель оставить часов на 9—10, перемешивая раз или два. Потом слить эту воду и налить свежую холодную, дать постоять еще несколько часов; не помешает сменить воду и в третий раз.

Картофель вынуть из воды, откинуть на решето или плетенки и дать воде стечь, нарезанный картофель должен обсохнуть. После этого картофель можно использовать для приготовления кушаний. Нарезанные дольки после вымачивания должны иметь чистый белый вид. Еще лучше картофель очистить от шелухи до разрезания, а потом уже опускать в воду.

Идущий на корм скоту подмороженный картофель, не очищая от кожуры, вымачивают один раз в течение 10—12 часов, затем вынимают и откидывают на решето или плетенки до высыхания. Очень хорошо вымачивать картофель в кадках или бочках со втулкою внизу, через которую и выпускают воду после вымачивания. Вода эта вредна и никуда не годна.

Полезнее дать скоту такой картофель в вареном и размятом виде, прибавляя к нему немного соли. Размятый картофель можно смешивать с соломенною резкою или добавлять в него отруби, жмыхи и т. п. в обычных количествах.

После оттаивания картофель надо скормить как можно скорее, иначе он быстро загнивает на воздухе и становится безусловно вредным.

Конечно, объективно, подобные рекомендации способствовали сохранению хотя бы части испорченного урожая и

потому были, несомненно, полезны. Однако тот факт, что мороженый картофель засчитывался оккупантами как полноценный пищевой материал и предлагался крестьянам для питания, в то время как налоги принимались только доброкачественной, сухой и непомороженной картошкой, существенно менял суть и «объективность» подобных рекомендаций и недвусмысленно показывал, какова истинная ценность заботы оккупантов о русском православном крестьянстве.

• • •

Как мы уже упоминали, кулинария в период войны, разумеется, переживала упадок. Все и всюду шло по линии упрощения и ограничения. Однако если говорить о развитии теоретической и практической кулинарии в смысле разработки новых, ранее не применявшихся композиций блюд, то война не остановила кулинарную мысль, а явилась даже неким поводом для создания принципиально новых блюд.

Об этом мы уже упоминали, когда говорили о введении в рацион советских людей — как на фронте, так и в тылу — многих так называемых травяных блюд.

В Германии и на оккупированной территории нечто подобное происходило в гораздо меньших масштабах, ибо в Германии не было ни сходных природных условий, ни исторического навыка населения. Однако немецкая кулинария внесла в годы войны свой вклад в «кулинарию голода», как иногда именуют кулинарные придумки, возникающие в эпоху войн, революций, народных бедствий и катастроф, когда проявляется со всей силой, сколь «голь на выдумки хитра».

Немецкие кулинарные изыски касались в основном картофеля, главного компонента немецкой национальной кухни с XVIII в. Одно из таких немецких «картофельных» кулинарных изобретений возникло еще в период наполеоновских войн, в 1805—1812 гг., когда Пруссия чуть не перестала существовать как государство. Фашистские оккупанты стали рекламировать это блюдо в оккупированных областях именно в период 1942—1943 гг., когда думали, что советскому государству пришел конец. Так неожиданно это кулинарное произведение приобрело некий историко-политический привкус. Вот оно.

Картофельный сыр

Из картофеля и творога можно приготовить вкусный и питательный сыр. Для такого сыра более пригоден картофель рассыпчатый, а не водянистый. Картофель сначала отваривается в мундире, очищается от шелухи и хорошенько разминается в тесто, чтобы в нем не было никаких комков. Затем смешиваются 4 части картофельного теста и 2 части творога или 3 части картофельного теста и 2 части творога. Все это очень тщательно перетирается до получения однородной картофельно-творожной массы. На 10 кг этой массы берется примерно 3 горсти мелкой соли, которую тщательно перемешивают с картофельно-творожной массой, затем тесто накрывают холстом и оставляют в таком виде на 3 или, если помещение не особенно теплое, на 4 дня.

По прошествии указанного времени тесто снова перемешивается и раскладывается в небольшие мешочки. Завязанные мешочки кладутся между двумя досками, на верхнюю доску накладываются камни в таком количестве, чтобы тесто плотно спрессовалось и из него вытекла сыворотка. Когда сыры сделаются достаточно крепкими, их вынимают из мешочков и раскладывают на чистой доске, отнюдь не на солнце, но при умеренной температуре. Чтобы сыры не лопались, их слегка смазывают сметаной или свежими густыми сливками. Когда сыры вполне отвердеют, их убирают на хранение в сухое место, ибо они портятся от сырости. Сохраняются они в нормальных условиях довольно долго без всякой порчи.

Как и «травяные» советские блюда периода войны, немецкий «картофельный сыр» можно приготовить и в мирное время. При тщательности кулинарного исполнения и советская «трава», и немецкий «картофельный сыр» не несут на себе печати ущербности и не могут быть названы блюдами «кухни голода», ибо истинное изобретение всегда и везде остается доброкачественным, народным и во вкусовом отношении своеобразным, неповторимым. А потому сохраняется в кулинарных анналах и достойно воспроизведения в любой исторической обстановке. Хотя бы... как историческое напоминание!

• • •

Но в период Великой Отечественной войны существовала, к сожалению, и настоящая «кухня голода», ибо только так можно назвать ту систему питания, которая сложилась в крайне тяжелых условиях блокадных городов, где распределялись лишь сверхскудные нормы продовольствия.

Наиболее ярко выраженной «голодной кухней» стала кухня блокадного Ленинграда, где нормы и ассортимент выдаваемых продуктов были сведены до невероятного минимума. Однако и в этих условиях, как мы увидим ниже, кулинарная фантазия и здравая кулинарная мысль у людей не только работала, но и создавала, творила невероятные пищевые комбинации зачастую из... двух компонентов, целью которых было наиболее эффективно ослабить острое чувство голода.

Ленинград, будучи расположен на западной периферии страны, был по сути дела приграничным городом. Только за год до начала войны граница, проходившая прежде всего в 30 км от конечной городской трамвайной остановки, была передвинута на 150—200 км на запад, но ленинградцы еще не привыкли в 1941 г. к своему новому положению и продолжали считать себя «пограничными жителями», тем более что выезжать за старую границу на взморье все равно еще не разрешалось.

Поэтому, как только началась война, многие ленинградцы стали делать продовольственные запасы, что способствовало в дальнейшем в значительной степени выживанию этих людей. С другой стороны, почти половина городского населения была эвакуирована на восток страны, в первую очередь это были женщины и дети.

До войны в городе проживали 3,25 млн человек. В 1941—1942 гг. были вывезены 1,7 млн, ушли на фронт и в ополчение — 130 тыс. мужчин, 20 тыс. человек погибли от артобстрелов и бомбежек в первые три месяца. Из тех, кто оставался в городе в период блокады 1941—1943 гг., свыше 640 тыс. умерли от голода и болезней.

Таким образом, блокаду пережили 760 тыс. человек, то есть около четверти городского населения мирного времени. Именно на долю этих людей и выпали все тяготы борьбы за существование, все трудности преодоления голода.

Ленинград был окружен германской армией стремительно и неожиданно. Спустя всего два месяца после вторжения в СССР, 20 августа 1941 г., немецкие войска перерезали железную дорогу Москва — Ленинград, захватив узловую станцию и город Чудов.

Еще через 10 дней, 30 августа, немецкая армия, прорвавшись к станции Мга, разорвала последнюю стальную нить, соединяющую Ленинград с остальной страной — с востока. А спустя неделю — 8 сентября — захватила Шлиссельбург, полностью замкнув кольцо вокруг Ленинграда и оборвав последнюю транспортную связь города — по Неве[33].

Неожиданная блокада, быстрота окружения города немцами (всего за полмесяца), а также отвлечение всех сил в этот период на эвакуацию населения и предотвращение захвата Ленинграда противником (точнее, двумя противниками — финской армией с севера и немецкой с юга) помешали создать достаточные запасы продовольствия в городе. На 12 сентября 1941 г. на городских складах и базах оставались лишь скудные резервы:

— хлеба, круп, мяса могло хватить лишь на месяц,

— жиров — на полтора месяца,

— сахара и кондитерских изделий — на два месяца,

— топлива — до конца сентября — середины октября.

Надвигалась суровая зима. Надежда оставалась лишь на снятие блокады и подвоз продуктов и топлива, причем отдать приоритет чему-либо в этой ситуации было просто невозможно: все нужно было в первую очередь! Руководство города было вынуждено сразу же после установления блокады резко снизить нормы выдачи продуктов по сравнению с другими регионами страны. Так, с 1 октября рабочие стали получать по 400 г хлеба, а с 20 ноября — лишь по 250 г, все остальные категории граждан получали лишь половину этой нормы.

Нормы на продукты, выдаваемые по карточкам, также были сокращены, и к тому же карточки отоваривались нерегулярно.

Блокада продолжалась 900 дней (30 месяцев, то есть 2 с половиной года).

В городе сложилось катастрофическое положение. Голод сопровождался специфическими болезнями — дистрофией, авитаминозами, цингой, отеками. О ленинградской блокаде написано немало как в военно-исторической, так и в художественной литературе. Но все эти произведения дают общую картину голодных лет — либо формально-статистическую и медицинскую, либо эмоционально-психологическую. Получить же представление о чисто «кулинарной» стороне голодного периода в осажденном городе до самого последнего времени было невозможно, ибо подобные материалы просто отсутствовали, да и казалось вообще немыслимым документально и последовательно, день за днем, установить, что и как ели в блокадном Ленинграде, ибо более естественным казалось просто говорить, что вообще ничего не ели, ибо действительно есть было

нечего.

И тем не менее свыше 750 тысяч человек перенесли голод, пережили блокаду и выжили. Более того, некоторые из них дожили до глубокой старости, кое-кто жив и сейчас.

Как? В силу каких причин? Физиологических? Психологических? Кулинарных?

Это во многом оставалось загадкой, ибо своевременно этому вопросу не уделили внимания. Отсюда все писания о ленинградской блокаде замыкались на простой констатации голода.

Между тем голодание имеет разные стадии, разные формы, тесно связано с временем года, с местом, с общей обстановкой. Понять и проанализировать, каким же образом люди выживали в годы блокады, как вели себя те, кто смог сохранить жизнь, несмотря на голод, важно как с теоретической, так и с практической точки зрения. Однако материалов для этого почти не было до тех пор, пока не был обнаружен дневник Ивана Ивановича Жилинского, ленинградца 1890 года рождения, начальника планового отдела Управления Дорстроя Октябрьской ж.д.[34]

И. И. Жилинский вел дневник с декабря 1941 г. по середину марта 1942 г., то есть около четырех месяцев. В нем он записывал все, что его занимало и составляло его существование, — от размышлений о войне и политических судьбах России до мелких бытовых подробностей.

Разумеется, проблемы еды, голода были освещены детально, подробно, ибо как раз они стали самыми главными вопросами жизни. В результате мы имеем уникальный объективный и грамотный перечень изо дня в день всех поворотов и сдвигов голодного меню, то есть полную картину эволюции голодания. И именно это делает данный дневник неоценимым и редким историко-кулинарным источником военного, блокадного времени. В этом дневнике благодаря достаточно высокому культурному уровню автора отражена даже кулинарная изобретательность голодающих, что делает его особо ценным именно для нашей книги.

Прежде чем перейти к прямому цитированию дневника И. И. Жилинского (из которого крайне бережно сделан монтаж только кулинарных, продовольственных записей, подлинный текст оригинала сохранен в неприкосновенности), сообщим несколько фактических данных о тогдашнем положении в Ленинграде, чтобы ввести современного читателя в обстановку того времени и сделать более понятными последующие дневниковые записи.

• • •

Первый раз город подвергся прямому артобстрелу из дальнобойных орудий — 5 сентября 1941 г.

Трамваи перестали ходить 8—9 декабря 1941 г.

Хлебный паек уменьшался с каждым месяцем. Иждивенцы и дети стали получать в сентябре — по 200 г, в октябре — по 150 г, в ноябре — по 125 г.

Хлеб стал единственной и единой «валютой»: деньги практически утратили значение. Стал господствовать прямой товарообмен любых товаров на хлеб. В дневнике мы найдем немало примеров установления или изменения таксы такого обмена, например, валенки — 300—500 г хлеба (в зависимости от размера и качества), 4 пачки папирос — 250 г хлеба.

В качестве замены хлеба появился новый продукт — жмыхи, комбикорм для сельскохозяйственных животных, ленинградцы назвали его «дурандой». Ее могли доставать некоторые «счастливчики» у рабочих пригородных животноводческих совхозов, а последние воровали их с ферм, обделяя животных, которых из-за недостатка кормов затем пускали под нож. (Это привело к исчезновению в городе молока, необходимого для больных, раненых и детей.)

Население, успевшее сделать запасы продовольствия до августа 1941 г., стало «подъедать» их в основном к концу ноября — началу декабря, и поэтому с этих пор рационирование продуктов и сокращение ежедневных и месячных норм продуктов стало ощущаться резче: голод, его неизбежность и полная неизвестность относительно того, сколь долго продолжится блокада, стали с этого времени страшной и трагической реальностью.

Переломным моментом — от нехватки продуктов до реальной угрозы голода стал — декабрь 1941 г. Это почувствовали все ленинградцы — независимо от степени их личной обеспеченности.

Первым серьезным признаком голодной угрозы стали случаи продовольственных конфликтов, которые возникали тогда, когда члены семьи не хотели делиться запасами продуктов с другими родственниками. Так, 18 декабря 1941 г. И. И. Жилинский впервые записывает в своем дневнике потрясший его факт: «Фаля отказалась дать маме хоть немножко своего варенья и ушла совсем из дома, унеся с собой банку варенья».

С этого момента дневник стал вестись ежедневно, скрупулезно фиксируя все, что было связано с приобретением

продуктов и приготовлением из них еды.

21 декабря 1941 г. Пекли лепешки из добытой Олей в совхозе дуранды и пили с наслаждением с ними чай (в 10 часов утра).

Пили чай я, мама и Оля с лепешками из дуранды в 18 часов.

22 декабря 1941 г. Наша мечта — добыть картофель.

Вчера Оля вернулась из совхоза со слезами. Она не выменяла ничего. Ее оскорбило отношение сытых мужиков к голодным людям.

Сегодня Оля готовила обед. Мясной суп. Кофе. Надо сказать, что 12 декабря мы получили по карточкам говядину, и вот сегодня Оля сделала из последнего кусочка мяса — суп, всыпав в него нашу последнюю крупу, положила в суп лавровый лист, высушенные и порубленные корешки *(петрушки — В. П.)*.

Потом перед обедом решила опустить в суп гренки из сухарей, сухарей у нас немного, и Оля их бережет, как предсмертную порцию. Обедали в 14:30. Минутное счастье. Чай пили в 17—18 часов. Оля выдала каждому по сухарю и по три конфетки. Хлеб сегодняшней порции у нас оказался съеденным почти весь вчера. Последние кусочки доели сегодня утром с кофе.

23 декабря 1941 г. Мне удалось на рынке (без прикрепления к магазину) получить соль по 400 г на человека — всего 1200 г. Затем я узнал, что в ларьке в Московском переулке за пивом маленькая очередь. Я сходил домой за ведром и по четвертому талону получил по 3 кружки на наши карточки и 4 кружки на старика Бахшиева, всего 13 кружек, или 6,5 литров. Оля подогрела кастрюлю пива с сухарями — это был наш обед с хлебом. Видимо, пивной обед сыграл добрую роль для пошатнувшегося здоровья Оли. К вечеру она чувствовала себя лучше.

Чтобы спокойно встретить Новый год, решили пригласить Петра Николаевича к нам со своими продуктами и хлебом. У меня есть небольшая доза вина (портвейн 300 г, смешанный с 100 г коньяка). Скромно. Но ничего иного не придумать.

Еще 10 декабря я достал свой старый самовар, и мы ставим его теперь каждый день. Приятно пить теперь чай из кипящего самовара. Он у нас бездействовал 13 лет.

Что нам делать дальше? Крупа — вся, сахар — кончается, сухарей — на 2—3 дня для варки супа.

24 декабря 1941 г. Позавчера был суп мясной (из остатка пайка), вчера — вместо супа было подогретое пиво. Сегодня обед состоял из кастрюли кофе, сегодня пойдем дежурить в очереди с ночи на 25 декабря, начнем с 24 часов, будем дежурить по 2 часа. Я сделал сегодня стул — сидеть в очереди. Ожидаем и мечтаем получить макароны или вермишель, если привезут, потом нам

следует сахар, но заменят повидлом или вареньем, а может, конфетами. Последнее нас очень бы устроило!

Сегодня решили, что будем праздновать Рождество 25 декабря по новому стилю. Праздник проведем как-нибудь особенно. Я взял сегодня в магазине хлеба на 1 день вперед, и мы съели его за вечерним чаем. Завтра возьмем на послезавтра.

Оля сделала сейчас суп с сухарями гренками, положила туда насушенных мамой корешков и натолкла в ступке несколько кусочков сухарей на муку и поджарила эту подсыпку на хлопковом масле. Суп нам всем очень понравился. Затем я сходил на почту — отправил письма. По пути обратно узнал в магазине, что дают мясо и конфеты. Очередь человек 150. Оля решила идти, авось к 7 часам вечера очередь спадет.

25 декабря 1941 г. Утром поздравили друг друга с праздником, истопили плиту и пили утренний кофе с сухарями и конфетами. Варвара Ивановна принесла радостную весть — с 25 декабря прибавлен паек — рабочим по 350 г хлеба, иждивенцам — по 200 г (вместо 125 г). Эта радость создала у нас прекрасное настроение.

Оля стала готовить обед, состоящий из супа (вода, сухари гренками, немного потолченных сухариков, поджаренных на хлопковом масле), — устроила чудный обед. Каждый из нас получил по 2 тарелки. Я принес хлеба по новой норме и сразу на два дня — 26 и 27 декабря. Обедали в 3 часа дня, в 6 часов вечера — пили чай с конфетами.

26 декабря 1941 г. Сегодня небывалая очередь за хлебом. Хорошо, что мы взяли заранее. Александра Ивановна стояла с утра и получила хлеб только к 4 часам дня.

27 декабря 1941 г. Ночью был очередной обстрел из дальнобойных орудий. Слава богу, до нас не добрался. Мороз 23—24 °С. Сегодня Оля опять приготовила чудесный суп на обед из сухарей. Я и мама очень хвалили этот суп, он вправду нам очень понравился. Решили, что если доживем до лучших времен, то обязательно когда-нибудь сделаем суп из сухарей и вспомним эти тяжкие времена. Дай бог силы их пережить! Сухари кончаются. Сахар тоже. А кушать так хочется!

28 декабря 1941 г. Мороз 25 °С. Сегодня утром за хлебом с 6 часов утра в очереди на морозе затрачено два с половиной часа. Хлеба взято на 2 дня по 200 г на человека. Завтрак — чай. Обед — кофе в 12 часов. В 5 часов дня снова кофе. В 18:30 попили чаю. Дневную порцию хлеба все мы съели и „заели“ еще граммов по 30 на завтра.

Завтра Оля приготовит суп из сухарей. Уже подготовила все для супа. Сухарей осталось всего-навсего еще на 2 супа. Значит,

29 и 30 декабря будет суп, а потом? Ужас берет умирать голодной смертью. Кушать хочется страшно. Есть еще масла хлопкового полбутылочки. Это — в суп. Что делать после 30-го декабря?

Получили сегодня письмо — умер двоюродный брат Оли — Николай. Хоронить неизвестно когда будут, трамваи не ходят. Света нет. Сидим в валенках и в ватниках.

28 декабря, 7 часов вечера. Я получил новогоднее вино. 2 литра по 11 руб. 40 коп. литр, по 0,5 л на человека, в том числе на Бахшиева. В 8 часов вечера мы с Олей поставили самовар и попили чаю с вином. Охмелели немного. Еще залезли в завтрашнюю порцию хлеба. На завтра у нас с Олей осталось примерно по 55 граммов. Думаем, завтра возьмем на послезавтра.

Каждый день теплится надежда на новое увеличение пайка. Если этого увеличения не будет с 1 января, то мы погибнем, т.к. сейчас ничего, ни капли у нас нет. Даже кофе осталось раза на 3—4. Больше ничего нет, кроме соли, горчицы — и все! Жутко. Смертельно хочется есть. Хоть бы какую-нибудь корочку хлеба.

Нам следует получить за весь декабрь 2 кило конфет на троих, но конфет в магазине скоро не ждут.

Да и будут ли они скоро? Крупы тоже нет, макарон — нет, жиров нет...

Получено мясо американское. Пойду в магазин завтра в 6 часов утра. Дай бог получить. Нам следует по 150 г на человека — 450 г. Это два чудных супа.

29 декабря 1941 г. Утром мороз 30°С. В 6 утра пошел стоять в очередь. Привезено мясо американское, но нет света в магазине. Будут ждать дневного света до 9:30 утра. Привезено мясо 200 кило. Это человек на 200, а я стою 233, следовательно, нужно не морозиться и лучше уйти. Ушел. Сегодня у нас с Олей было на весь день всего по 50 г хлеба и суп на хлопковом масле. Мы по 25 г истратили на обед и по 25 г на чай в 18 ч.

Завтра получим снова на два дня по 200 г на человека на 30 и 31 число.

Но что эти 200 г без остального приварка? Ходить очень трудно стало.

По вечерам мы с Олей, а в особенности я, почему-то пьем гофманские капли. Хочется. А в аптеке ничего не стало — ни гофманских, ни валерьяновых капель, — вообще трудно что-либо приобрести общепотребительское — просто нет. А такие предметы, как сушеная черника, малина, клей, и проч. — все это разобрано для употребления в пищу. В магазинах давно исчезла горчица. Из нее, после вымочки, пекут лепешки, голод — ужасная вещь. Грустная пора. Собираемся лечь спать в 8 ч. вечера и спать до 11 ч. утра. При голоде это самое лучшее — отпадает утренний

чай, и сразу с утра топим плиту, и затем к 12 ч., к 1 часу дня — обед. Экономия хлеба.

30 декабря 1941 г. Мороз 16 ºС. Оля в 6 ч. утра ушла в очередь к магазину (кажется, будут давать мясо). Я получил хлеб через 2 часа и, занеся хлеб домой, поставил самовар и, выпив 2 стакана горячего чая, ушел сменить Олю. В очереди узнал, что пропала у работницы совхоза девочка и видели, что ее заманила какая-то женщина. Предполагают, что девочка съедена.

К трем часам дня Оля получила по 150 г на человека дивного прессованного американского мороженого мяса. Дивное мясо с жировыми прослойками. Мы такого и в мирное время у себя не ели. Я настолько проголодался по мясу, что впервые в жизни съел кусочек сырого мяса с солью, примерно граммов 25. Ранее никогда сырого мяса не пробовал. Кроме того, согласно условию с Бахшиевым, Оля получила на него 600 г и половину из того — нам. Таким образом у нас стало мяса 750 грамм! Оля продолжала стоять в очереди у магазина, так как привезли крупу. Но позже выяснилось, что получено 2 мешка: один — гречневой и один — пшено и будут давать исключительно только по детским карточкам.

Бедная Оля чуть не заплакала. Мы так нуждаемся в крупе — нет ни зернышка у нас. И вот простояли вдвоем по очереди на морозе весь день, и вдруг надежда на крупу лопнула. Мяса же завезли достаточно и завтра будет уже маленькая очередь — мясом все удовлетворены.

В 4 часа Оля пошла в совхоз за дурандой, но там никто не меняет — так как дуранды стало мало и сами боятся голодать. Пока Оля ходила, я сварил мясной суп. Мясо, немного сушеных корешков (остатки), 10 листиков лаврового листа, и Оля дала для супа 3 столовых ложки остаточной пыли из мешка, где когда-то были сухари. Такой пыли осталось еще на 1 суп. Оля возвратилась к полшестого вечера, и я уже держал суп готовый в духовке. В 6 ч. вечера мы обедали.

Суп всем понравился. Мясной. Вышло по 2 хорошие тарелки. Только мало хлеба. Он был съеден без остатка за обедом. Потом мы выпили чая с вином и улеглись спать. Спим все время не раздеваясь, так теплее. Это удивительно, что даже забываем, что рядом идет война.

31 декабря 1941 г. Сегодня спокойный день. Без ветра. Мороз 11—12°. Мне утром пришлось в 6:30 идти за хлебом. Хлеб получил без очереди, попутно нашел покупателя на Олину муфту. Этот покупатель, удивительно, пришел к нам в 22:30 вечером и принес нам 700 г хлеба, который был нам нужен на завтра, то есть на 1 января 1942 г.

Мы приготовились к встрече Нового года очень тщательно. Все было вымыто. Ни одной пары грязного белья, ни одной тряпицы грязной не осталось. Пыль всюду снята. Ковры вычищены. Оля в последний день достала дуранды, напекла лепешек. Я был в своем старом (синем, перешитом) пиджаке, 1927 года, а Оля сбросила свой ватник. Конечно, я был побрит, умыт, причесан. Мы даже с Олей руки привели в полный порядок, чего не могли сделать за два месяца.

Не буду описывать подробности нашей чудесной, мирной, добродушной трапезы, которая началась в 10 ч. вечера и продолжалась до 1 ч. ночи. Эта скромная трапеза была полна самоотверженных чувств, самых добрых намерений и настроений, и самых добрых, мирных надежд и пожеланий в обстановке, я позволю себе это сказать, — прекрасного уюта и тепла. Тепло было (что редко бывает) в нас, в комнате, тепло было на душе, мы были полны самых теплых, дружных, прекрасных оптимистических чувств. Мы стали сытыми. Чай был достаточной крепости до конца трапезы. Самовар наш кипел и шумел до 12 ч. ночи и только после окончания чаепития успокоился.

Завтра мне предстоит к 8 ч. утра отправиться за карточками к домоуправу, а потом пойти за хлебом.

Привет тебе, наш жданный 1942-й год.

1 января 1942 г. Спали до 12 ч. дня. В 1 ч. дня обедали. Улеглись все спать в 19:30 и спали сладким сном до 5 ч. утра. Мороз к утру — 32°. Ночью была слышна канонада со стороны Белоострова и Ладожского озера.

2 января 1942 г. В очереди в магазине с 7:30 до 9 часов утра, затем с 10:00 до 1 часа дня. С 13:30 до 18:30 я просидел в очереди в ЖАКТе, потом опять в дежурной хлебной очереди (из них 2 часа на морозе), пока, наконец, не получил карточки на январь и хлеб за 1 и 2 января. Оля пришла домой еще позже — в 7 ч. вечера и ничего не получила: за пять человек до ее очереди мука (вместо крупы) кончилась. Но это — к счастью. Давали какую-то муку с примесью, хоть и белую. А то дают чистую ржаную муку. Может, на наше счастье получим ржаную, и качеством, и калорийностью лучше.

Однако как безжалостно пусто прошел день: все время в очереди. И кругом рассказы об умирающих от истощения. Трагедии, но без слез.

Удивительно, что нынешние смерти совершенно не оплакиваются, а наоборот — с какой-то особенной интонацией всегда добавляют: «Теперь ведь карточки на умерших не отбирают до конца месяца». Как-то похоже, что смерть одного члена семьи спасает от смерти другого.

Все с какой-то ревностью цепляются за жизнь. Жадные, голодные. От пайка тайно урывают от других кусочек хлеба, и будто не брал, едят сырое мясо, муку, крупу.

В очереди за хлебом одна евреечка сетует на своего мужа, который сидит дома по бюллетеню, что он строго делит паек хлеба между нею, детьми и собою по норме и что сейчас даже не доверяет ей получение своей части и за пайком при всей своей слабости пошел в булочную сам. Дома ест отдельно свой паек, а дети смотрят с завистью на него, а он сопит и ест. Детям ничем не поможет, только думает о себе.

Все 25 отделение милиции получает свой паек через черный ход магазина № 44 вне очереди. Они там жарят прибывшее мясо и запивают его вином. Все милиционеры, дежурящие в магазине, — пьяны. Продавщица Валя говорила моей соседке в очереди, что 30 декабря все завы жарили мясо за перегородкой, а их, продавщиц, не допустили.

Общее мнение, что там, где завмаг — еврей, снабжение населения через тот магазин проходит успешнее. Пожалуй, это верно. Русский — это вор, нахальный и бесцеремонный, а еврей и этот «спорт» умеет провести организованнее и незаметно, да и без скандала. Русский, попадая в чужой огород, ворует рывками, хапает, топчет многое зря, а еврей делает более крупные дела, но с меньшими убытками, без шума и скандала. У евреев много «своих», и они легче получают с оптовых баз то, что нужно, а русский груб и любит поссориться из-за принципа, а потом это отражается на деле. Страдает только потребитель. И еще одно зло — русская лень. Трудно раскачаться, особенно если где пахнет вином.

Пешее хождение требует от человека усиленных затрат энергии, а учтя нашу неорганизованность (очереди с ночи, суетня с получением продуктов), эти затраты энергии еще более возрастают. Наше же население в Ленинграде в настоящий момент по моему мнению получает всего только 5—6% возмещения этих затрат (иждивенцы и служащие), да и рабочие ненамного больше (7—8%). Вот причина такой большой смертности, что могилы приходится рыть не лопатой, а взрывать динамитом, а мертвецов укладывать штабелями, как дрова. И нет при этом ни рыданий ни слез. Как все это грустно!

Привожу фактические данные об обмене вещей на продовольствие натурой. Сам наблюдал это на рынке.

Швейная ручная машинка — 10 кг картофеля.

Шапка-ушанка — 125 г хлеба.

Муфта дамская под котик — 600 г хлеба.

Платок белый ситцевый — 50 г дуранды.

Самовар никелевый, бывш. в употр. — 1 кг хлеба.

Патефон с пластинками 30 штук — 1 кг хлеба + 1,5 кг мяса + 500 г жира.

Часы золотые дамские — 5 кг жира.

Дамское манто беличье — 5 ведер дуранды (жмыха) и 2 ведра капусты квашеной.

Калоши мужские 41—42 разм. — 150 г хлеба.

Отрез шерстяной (двойной) 1 метр, на юбку — 500 г хлеба.

Одеколон тройной 250 мл — 1 кг дуранды.

3 января 1942 г. Удачно продали отрез шерстяной метровый на юбку за 700 г хлеба! (Конечно, черного, с примесью дуранды.) Поставили самовар и на радостях пили чай с хлебом. Ссора с Олей. Все на почве голода. Голод может породить зло.

4 января 1942 г. У нас уже совершенно нечем жить. Суп мы не делаем. Питаемся только чаем и 200 г хлеба на человека в день. Слава богу, есть еще очень немножко сахара, и мы по малюсеньким порциям употребляем его с чаем.

5 января 1942 г. На пл. Толстого, простояв в очереди в магазин с 8:00 до 12:00, получил 4 банки консервов по 350 г на себя, Петю и Бахшиева. Счастье! Кроме того, мне удалось обмануть продавщицу и получить в магазине, где мы не были прикреплены, 2 кило муки с отрубями вместо крупы по старым декабрьским карточкам! Это для Оли было целым счастьем. У нас — праздник. Я, мама и Оля сразу вскипятили самовар и в стаканах устроили род густого мучного «какао». Это было дивно прекрасно! Отошли от стола в самом хорошем настроении. Заморили червячка. Мне вообще везет: я достал Оле 2 кг (2 коробки) «стирального порошка», а по Петиной карточке — еще и мыла в керосиновой лавке. Радости и счастья я принес так много, что Оля даже заплакала.

16 января 1942 г. Всю декаду я был болен. Температура 38,8. Оля измучилась эти дни: носила воду с Невы, колола дрова, топила печи, то есть все, что раньше делал я. Что же происходило в эти дни вне нашего дома и какова обстановка жизни. Записываю: продукты питания в городе исчезают совершенно. Наш магазин № 44 объявил, что вследствие отсутствия на базе продуктов он закрывается на 3 дня. Хлеб начал выдаваться с перебоями. Председатель Ленгорисполкома Попков обратился по радио к населению города с призывом к терпению, говорил, что если ждали и терпели долго, то потерпим спокойно еще немного.

Во всяком случае — продукты иссякли, у жителей ни крошки запасов нет никаких совершенно. Городу — смерть голодная. Испытываем это на своей спине. Трудно стало взбираться на 2-й этаж по нашей маленькой лестнице. Мы так истощали, что

превратились в скелет. Я подпухаю. Мама тоже. Но как только мы ни умудряемся жить: вместо сахара выпили все капли датского короля (от кашля!), допиваем глицерин. Едим с хлебом и солью горчицу — все-таки что-то плюс в желудке. Все ждут, все мечтают о прибавке хлеба. Говорят, что Сталин после прорыва блокады Ленинграда даст всем в городе на полтора месяца санаторный паек. Но до прорыва далеко. Есть слухи, что за Мгу идут упорные бои, а ст. Любань до сих пор у немцев.

А голод надвигается вплотную, к каждому человеку. Все уже потеряли моральные устои. Это — закон голода. Самый честный человек способен украсть, убить — за кусок хлеба. Хлеб из магазина надо нести и прятать, чтоб не видно было. Вырывают из рук карточки на хлеб, вырывают довески. Я сам видел, как в магазине в очереди за хлебом у одной женщины, получившей от продавщицы хлеб, молодой, приличный человек схватил довесок и тут же сунул его в рот. Женщина его начала бить, а он согнулся, продолжая молча жевать украденный хлеб.

Мать получает хлеб, с нею две девочки, продавщица приступила к отвешиванию, а девочки кричат: «Мама, мама, по 200 грамм», то есть они хотят каждая взять себе свои 200 грамм, но продавщица отказалась в одни руки весить несколько раз и взвесила всем им вместе. Девочки — в слезы! Видимо им, голодным, кажется, что мама их «обжуливает». До чего дело дошло? А? Чай пьют с солью. И мы — тоже!

По счастью Оля 14 января получила, как мы и надеялись, ржаной муки по 400 г на человека за первую декаду, и теперь мы очень экономно пьем чай с мукой. Эта заболтка нас спасает и служит нам обедом.

Говорят, что в городе в день умирает от голода 13 тысяч человек. Наибольшая смертность в возрасте 35—50 лет. Потом юноши, молодежь до 35 лет, и меньше всего смертность среди стариков. Мужчин умирает 95%, женщин — 5%. По городу исчезли совершенно кошки и собаки — съедены. Мы с Олей искали для супа собаку, хотели сманить, но не наткнулись. Пропадают дети. Цена продуктов стремительно растет каждый день. Беличье манто, еще две недели тому назад стоившее 5 ведер дуранды и 2 ведра кислой капусты, теперь можно иметь за 3 кг хлеба. Петя продал 7 января свой самовар всего за 3 кг дуранды!

Мороз 30º. В квартире холодно. В кухне вода в ведрах покрылась льдом. Дальнобойные по Елагину острову. Оля не спит. А я атрофировался: как судьба — так и будет. Вечером пилили дрова в комнате. Мама получила от соседки, которой когда-то помогала, пол-литра молока — сделали на редкость обед с мукой, чай с молоком. Праздник. Сыты. Чай с солью. Проба чая

с глицерином — хорошо. За чаем в ходу также моя горчица! Оля приготавливает горчицу по своему способу.

18 января 1942 г. Оля ходила в город. Видала, что в некоторых магазинах выдают пшено и перловую крупу. Веселее: значит появилась, будет и у нас. Ведь крупы мы не видали 2 месяца. Ни разу не получали сахар, ни замены его. Все ждут увеличения пайка с 21 января, ко дню смерти Ленина.

Федорова опечалена: не успел умереть муж, как началась перерегистрация хлебных карточек. Не поест. Вчера умер Усачев.

Жена вынесла в сарай. Обе женщины держат своих покойников в секрете. И та, и другая предъявили паспорта на мужей, и карточки им перерегистрировали. Рады беспредельно.

Сегодня заварили с Олей большую банку чудной горчицы. Туда — сахарку (остаток пудры), лимонной кислоты, соль, уксусной эссенции (Оля достала) и т. п. Горчица обещает быть дивной. Дадим выстояться до 25 января. Променяли две шапки-ушанки за 200 г хлеба каждая. Прибавилось 400 г. Карманные часы променял за 1,5 кг хлеба, пока получил только 900 г. Купил чая 50 г пачку за 65 рублей.

21 января 1942 г. Слухи не подтвердились. Прибавки пайка хлеба нет.

22 января 1942 г. Оля ходила в «Гастроном», получила пшено. Ели молочный суп с пшенной крупой (молочница дала маме за 25 руб. пол-литра) и блаженствовали. Мама была на седьмом небе!

23 января 1942 г. Оля ходила на Большой проспект. Получила кофе, пачку в 200 г (70% натурального и 30% цикория). Вместо обеда пили кофе, больше ничего у нас нет. Вот было блаженство. Напились до отказа. Я наворовал осколков досок — часть истратили на топку плиты. Вечером — снова блаженство за самоваром — пили кофе.

24 января 1942 г. Сегодня обедали: кофе с хлебом (на обед у нас было примерно по 50 г хлеба). Приварок наш — это горчица и соль. С этого дня норма хлеба увеличена на 50 г. Теперь мы будем получать по 250 г на человека, всего 750 г на троих в день.

25 января 1942 г. Мороз 28°С. В комнате у нас небывало низкая температура — минус 1,5°С! Топим плиту и печь сразу. Кое-как к 11 часам в комнате стало 8°С. Была Мария Ивановна. Говорили об обмене вещей. Обещала помочь. Установили примерные цены:

Олино платье, светлое, крепдешиновое — 3 кг хлеба.

Сатин кремовый, 7 метров — 2 кг хлеба.

Туфли Олины черные — 600 г хлеба.

Салфетка ручной работы — 300 г.

Рейтузы — 400 г.

Что выйдет, не знаем. Но будем надеяться, что кое-что обменяем. Готовы отдать даже патефон с пластинками! Уж очень хочется кушать. Мы, говоря «кушать», не думаем ни о чем, как только о хлебе. Ведь больше ничего нет. Мы давно забыли, что такое крупа, картофель и вообще приварок. Какая скудная жизнь и вся в очередях.

Оля сейчас стоит у печи, греет руки у самовара и называет его «наш милый друг!». Да, самовар — это сейчас наше единственное услаждение жизни, наша отрада. Я не представляю, как бы мы могли существовать, если бы в такую неприглядную пору, в холодную, в голодную и без керосина, без дров, у нас не было бы самовара. Ужас!

У молочницы-соседки украли корову. Милиция никакой помощи не оказывает. То же было и три недели назад: была украдена корова, а у Васильева-вора, что живет в доме Бахшиева (все знают, что Васильев — вор), обнаружили голову коровы. Но оказалось, что милиционер был у него, закусывал и выпивал вместе с Васильевым и поблагодарил его за угощение. Вот и все право!

28 января 1942 г. Катастрофа. Нет хлеба в городе. Этот жалкий паек — единственное, чем сейчас живет и дышит ленинградец, — не выдается уже второй день. Оля ушла в город голодная с самого утра. Уже 17 часов, а ее нет. Может, зашла далеко и замерзла? Ведь у нее хлебная карточка. Ужас. Погибли тогда и мы. И вот, наконец, в 6 часов вечера пришла Оля и принесла хлеб, полученный ею чудом. Хлеб американский, дивный. За два дня — 28 и 29 по 250 г на человека в день — целых полтора килограмма! У меня уж был готов самовар. Оля получила и по 200 г муки. Сделали в чае из муки «заболтку», пили с хлебом. Голодные, мы поели. Как будто ожили. Ведь почти двое суток не ели.

А в городе за эти два дня творится нечто страшное. У Строганова моста народ разграбил воз с хлебом. Оля наблюдала тоже такие картины. На Большом проспекте в магазине народ набросился на полки и разграбил весь хлеб. Почему же не стало хлеба? Говорят, от морозов полопались трубы и хлебозавод встал. Кто говорит, что хромает транспорт — не подвезли муку. В общем — живем в неведении. Радио не работает.

29 января 1942 г. Тысячные очереди в булочных. Магазины охраняются милицией. Возят хлеб и муку люди от прилавка на саночках, на себе, под охраной милиционеров. На завтра я имею крошку хлеба величиной со спичечную коробку, и Оля дала мне чайную ложечку муки (остаток). Это, чтобы я сделал себе утренний завтрак. Оля же пойдет на Большой проспект с утра

натощак и понесет взятку магазину — бутылочку горючего, граммов 125, и я сделал горелку. Заведующая магазином как-то сказала, что кто принесет горючее, получит хлеб без очереди. Но ни у кого нет этого ценного светила. Ведь и горючее приобретается на хлеб. Вот у нас и есть надежда, что Оля завтра без очереди получит хлеб, заодно и муку 100 г по моим отрезанным талонам и рано сумеет вернуться домой, съев по пути кусочек хлеба.

Эта катастрофа сорвала мне и Оле обмен на хлеб ее светлого крепдешинового платья, а я уже было рассчитывал почти надежно получить за него 3 кило.

30 января 1942 г. Мы встали без крошки хлеба. Уходим в 9 часов. Я на службу, Оля прямо в город на Большой проспект. Так как она несет зав. магазином обещанное горючее, надеемся, что Оля получит хлеб без очереди и вернется часам к 2 дня, не позже. Я же буду дома к полвторого, истоплю печь и буду ждать Олю с хлебом. Пришел домой к 1 часу дня, обессиленный, голодный. Затопили печь. Плиту. Оли нет и нет. Вот и 5 часов вечера. Мы с мамой напились крепкого чаю с солью по 2—3 чашки. Я поставил самовар. С нетерпением ждем Олю. Вот и 18 часов, а Оли нет. Я так голоден, что налил себе чая крепкого и с солью и с касторкой (ложки по 1,5 столовых) выпил 2 чашки. Наконец, выпил и третью чашку крепкого чая с солью, касторкой и глицерином. Как будто стало теплее. Я высказал мнение, что с Олей что-то случилось... Звонок... Пришла Оля. Мама заплакала от радости. Оля принесла хлеба. Достала его на Зелениной ул., где выстояла в очереди с 12 до 5 часов вечера. На столе уже давно был самовар. Чай заварен крепко. Оля выдала на 2 дня маме хлеб, и мы приступили к чаепитию.

Оля как всегда нас, голодных, просит не торопиться и есть без особой жадности. Сейчас она особенно настойчиво предупредила об этом меня и маму. Мы все спокойно начали ужинать. Медленно. Испытывая вкус хлеба. Надо отдать должное американской муке, из которой сейчас выпекается у нас хлеб. Хлеб настолько дивный, вкусный, прекрасно выпеченный, с отменными корочками, что плакать хочется, почему так мало имеешь право его съесть — всего 250 г в сутки. Хотелось бы сразу съесть килограмма 2 или, во всяком случае, одно кило.

Мы все трое сегодня говорили и обсуждали вопрос о нашем голодании, о приеме в пищу касторки, о том, почему не запасли побольше ни касторки, ни глицерина, рыбьего жира и т. п. Это все, что во время голода идет впрок и очень вкусно.

Наше вечернее чаепитие (вместо ужина) как обычно началось с приготовления в чашке тюри, потом из чашки отпивается чай, а

тюря остается париться, и так несколько раз. Потом съедается с солью и сама тюря в виде кашицы, а с рук в это время кусаешь корочку хлеба.

30 января 1942 г. (продолжение). Да, теперь мы научились так жить и ценить каждую крошку! Пшенная каша — это мечта. Да что каша! Хлеба достать, чтобы сделать тюрю, — и то блаженство.

Да, теперь наша жизнь будет построена иначе, да и голод, и людские отношения в беде научили нас многому, показали нам оборотную сторону медали. Пусть наши родные и близкие не удивляются, если увидят нас и найдут в нас перемену не только во внешности, но и в характере, поведении и в оценке родственных и дружественных отношений. Наши глаза теперь смотрят иначе на жизнь и с собственной колокольни.

Глицерин кончается. Касторки осталось пять шариков-пилюль. Мы их с Олей съедим завтра. Бабушка отказалась — боится расстройства желудка. Оля подобрала сегодня на улице свежий круглый конский помет. Он замерз. Положили его морозить за окно. Будет мука. Попробуем делать лепешки. На самое голодное, безвыходное положение... Ведь сегодня днем я так испытывал голод, что хотел сушить на плите, потолочь и съесть с чаем древесных опилок, что были на полу, после пилки с мамой дров в кухне.

31 января 1942 г. Мороз по-прежнему. Мы голодаем. Хлеб днем еще весь съели, что получили за 30 и 31/1.

Вечером пришел Петя, принес муку. Приготовили на воде лепешки. Оля их жарила на сковородке на воде. Петя получил муку за прошлые дни, когда не было выдач в магазинах из-за аварии хлебозаводов. Пете дали 17 лепешек, мне Оля дала 10 и себе 9.

1 февраля 1942 г. Мороз 18°. Оля ушла в гастроном в 8 1/2 ч. утра. Петя сказал, что что-то будут давать. Мы с Петей, ради воскресенья, спали до 9 час. Затем самовар, крепкий чай без хлеба, без сахара.

Оли нет и нет, а мы голодны. Мама очень, бедняжка, истощала. Эти аварии хлебозаводов много погубят отощавших голодных людей, которые уже не в состоянии будут завтра выйти в очередь за хлебом. А очереди сейчас отнимают весь день у булочной, чтобы получить себе дневной скудный паек. Затем завтра то же. Ужас.

Внизу у Анны Васильевны умер ребенок. Она держит в секрете, чтобы продолжать получать на него хлеб. Второй ее сынишка, Толя, накануне смерти. Видимо, останется она вдвоем с Витей (12 лет). У Усачевой тоже умер сын Федя. Остался теперь один, а сам Усачев и до сих пор не похоронен, лежит у Мар. Ив. в

секрете, чтобы получать его паек. В шкафу Оли Гродской я нашел в рюмочке засушенные корочки от апельсина Какое чудное открытие! Пьем чай с этими корочками и растянем их на неделю. Прелесть.

Оля, наконец, пришла к 19 часам. Ура! Получила сахар и для Пети по рабочей карточке крупу. Решили ее украсть. Сделали кашу и с сахарком съели. Удивительно хорошо себя почувствовали. Вот теперь мы научились ценить пшенную кашу.

Я на службе 31/1 получил, вернее — выпросил, столярного клея граммов 400—500. Оля его вымачивала и тоже сделала к вечеру холодец. Ужин у нас получился на славу.

2 февраля 1942 г. Новых карточек еще нет к 12 час. Мы без хлеба.

Наконец, Оля добыла карточки, но очередь всюду ужасная. Оля за хлебом ушла в город.

На службе со мной был обморок. Вернулся к 1 часу дня домой. Голодали с мамой, вместе ожидая Олю. Она пришла с хлебом из города только к 18 1/2 час. Пили чай с сахаром и хлебом, а за старый день получили мукою. Делали заболтку в стаканах. Мама охает и кряхтит. Она, бедняжка, совсем ослабла.

3 февраля 1942 г. Мороз 16°. Идя на службу, с трудом уговорил Олю взять хлеб вперед на день, на 4 февраля, а сегодня мне дать кусочек на завтрак на службе. Сахару не дала. Со службы еле дошел домой. Чаепитие. Сон.

4 февраля 1942 г. Мама умерла днем в 4 1/2 часа. Она перешла из Олиной (Иван.) комнаты в мою, говоря, что она замерзает. Потом присела на свое место у стола с самоваром у печи и сказала мне: «Вот, Ваня, оставляю тебе после моей смерти все, что останется: серебряную столовую ложку и две чайные и серебряную чарочку». Потом она посмотрела на стол, похвалила самовар и добавила: «С большим удовольствием я пила чай из самовара, но если умру, то вот, Ваня, эту мою чайную кружку и блюдечко береги, если когда все соберетесь, то пей с гостями из нее чай и говори, что я тебе ее подарила и из этой чашки с наслаждением пила чай, когда в Ленинграде был голод».

Я весь день был дома, т.к. этот день у меня посвящен коммерческой фотографии. Очень интенсивный обстрел Ленинграда из дальнобойных. В ночь на 4/II я съел у Оли весь хлеб, 500 г, 4/II утром в очереди у хлебного магазина купил 400 г хлеба за 180 рублей и принес Оле.

Оля пришла из города в 18 час. Мама была уже холодная.

Вот и мы, грешные, решили пока никому не говорить о ее смерти. Ведь надо собрать хлеб (ее же паек) на то, чтобы вырыть могилу, сделать гроб и т. п. Ведь на деньги ничего не делается, а

только за хлеб, а где же его взять, как не таким способом? Ну, заодно решили и себя хоть немного поддержать, так как придется во время похорон потратить очень много энергии и сил, а силы-то этой нет.

Таким образом, у нас теперь в доме очень много покойников собралось: Усачев, Федоров, сын Усачева, Сыропатов, сын Анны Вас., наша мама — и еще на очереди есть слабые, безнадежные, изголодавшиеся.

5 февраля 1942 г. Мороз 18° с ветром — ужас. Вчера Оля принесла с базара обойный клейстер, 500 г, а сегодня, когда я вернулся к 4 час. дня домой со службы, она мне поджарила 100 г мяса, что получила вчера и забыла за хлопотами сказать, и мы еще делали заболтку из обойного клейстера. Сволочи! С мелом картофельная мука. Но мы приспособились.

Хлеба не было ни у кого. За чаем мы с Петей съели всю обойную муку и по тарелке клея столярного в виде холодца. Голодны, но поели. Холодно было ужасно. Дрова кончаются. В городе масса пожаров от «буржуек». Горят по 3—5 дней чудные дома... В городе процветает людоедство: так, в Политехническом институте обнаружили группу студентов, которые уже нескольких студентов съели. Близ Поклонной горы поймали 4 женщин, занимающихся ограблением, убийством из-за мяса человека. Варят холодец. В городе одна семья решила умирающего мужа и отца не допустить до смерти и съесть, а потом таким же образом съели еще 2 членов семьи.

7 февраля 1942 г. Мороз 16°. Оля ушла в город, дают масло коровье. Стали кое-что давать по январским карточкам, когда уже миллиона 2 1/2 народу вымерло.

Оля удачно получила масло, 300 г. Устроили чай с хлебом с маслом. Причем с 5/II мы без мамы, но с маминым пайком. Горе, грешно, дико, но мы оживаем; правда, все это очень ничтожные порции, но все же. Сварили последний клей на холодец и поставили на ночь в комнату Петушкова, чтобы застыло. У мамы в сундучке на дне я нашел просыпанных граммов 20 рису. Оля одну тарелку холодца сварила с рисом, и мы съели, как суп. Хорошо. Завтра — воскресенье, работает моя коммерческая фотография с 11 час. до 2-х.

8 февраля 1942 г. Мороз 12°. Приспособились пить чай со вчерашнего вечера в кухне. Топили «буржуйку», кипятили тут же чай, греемся. Тепло. Хоть одна комнатка нас согревает. Весь день мы теперь здесь. Фотография работала. Было 2 заказчика. Снял и заказы уже им сдал. Получил плату хлебом, по 100 г за 2 шт. карт. для паспорта. Итого мы с Олей сегодня имели дополнительно 200 граммов хлеба. Съели торжественно и с

большим аппетитом. Оля говорит, что по Серебрякову переулку много брошенных покойников валяется и увеличивается с каждым часом. Что будет с нами, с ленинградцами, дальше? Ведь чуть малейший перебой с хлебом, все так истощены, что сразу все погибнут.

Правда, кто ближе к торговому делу, те все будут целы. Они, собственно, и сейчас выглядят цветущими, но основная масса ленинградцев выглядит покойниками. Многие — опухшие. Я тоже с опухолью на щеках и под глазами. Сегодня мы с Олей сыты хлебом (ели с маслом и с сахаром), но хлеб у нас взят и уже съеден за 9/II. Завтра утром пойду брать на 10/II. Надеемся, что что-либо сменяем на хлеб и вывернемся. Говорят, что с 10/II будет прибавка хлеба, но не верится.

10 февраля 1942 г. В ночь на 9/II я писал первую часть «Я к вам обращаюсь, народы Германии». В кухне было тепло, никто не мешал.

В кухонном столике нашел 3 сморщенных, высохших, с зеленой местами плесенью, картофелины. Они превратились величиной в боб. Но запах картошки. Оля их устроила на буржуйке распарить, и мы их съели с шелухой, очистив лишь от зелени и грязи. Маленькое наслаждение ароматом картофеля, который для нас лишь мечта. Там же нашли мятные капли и тоже применили (пили чай с мятными каплями). Съели с хлебом и солью всю касторку. Хлеба нет. Голодно и холодно, две беды. Едим сен-сен, чтобы обмануть зубы и желудок. Весь хлеб съели еще днем. Предполагали, что вечером без хлеба пойдем спать; оказалось, на счастье, новые жильцы в квартире Серебряникова пригласили на новоселье. Съели по 2 1/2 кусочка хлеба и по лепешке дуранды за чаем. Вышло неожиданно чудесно. У них сменяли мясорубку на табак. Наслаждаюсь куревом.

11 февраля 1942 г. Мороз. Очередь за хлебом с 7 ч. утра до 11 1/2 ч. Оля уже волновалась и хотела идти меня разыскивать. С 11/II прибавили норму хлеба: рабочим — 500 г, служащим — 400 г, иждивенцам — 300 г. Радости нет конца!!!

В пятницу пойду рабочим на «Красный Мебельщик» из-за пайка, и работа в 20 шагах от дома. Продолжал писать обращение к немцам. В саду нарвал листьев черной смородины — заварили в чай. Можно пить. Сегодня хлеба хватил. Пришел 3-й заказчик фото (100 г хлеба), Оля на 25 г табаку принесла тоже 100 г хлеба.

12 февраля 1942 г. Мороз 5°. Продали патефон за 1500 граммов хлеба, карточкой по 400 г в день, и еще кое-что продала Оля — всего на 1600 граммов. Еще М. И. Оля продала простыни — материал желтый, бязь, за 800 г + кружева, всего за 1000 г. Приготовили и сторговали на обмен Олино светлое

крепдешиновое платье за 3 кило хлеба. Продажа через Мар. Ивановну. Вересовы рассчитались со мною табаком за лекарства, починку, за мясорубку. Мы стали сытно есть хлеб. Делали Вересовым на заказ горчицу с маслом, сахаром, уксусом и т. д. Не забыли, конечно, и себя!.. Завтра Оля пойдет в гастроном за крупою, сахаром, и что будет? У «Нардома» в ущельях трупы убитых прохожих. Возле Мар. Ив. сарая найдена голова человека. Рано и поздно вечером опасно ходить по улицам.

Едят людей. Холодец какой-то группой, под фирмой артели, сбывался даже в столовые...

14 февраля 1942 г. Ура! М. И. принесла за крепдешиновое платье 3 кило хлеба.

После прибавки хлеба и налаживания водоснабжения хлебопекарен люди не стали придерживать хлеб и начали смелее делать приобретения. Приобретают же хлебные короли, как то: продавцы и кассирши из хлебных и продуктовых магазинов и т. д. В ночь на 15/II ночевал Петушков. Пили на кухне чай (трапеза с сахаром и сыром).

20 февраля 1942 г. С 20-го получаю рабочую карточку. Со службы начал приносить ежедневно дровишки. Ели чудесную редкую вещь — манную кашу! Послал сам бог ужин.

Хлеба не было, а М. И., что должна была купить фланель за 1 кг хлеба, заболела.

22 февраля 1942 г. Пришла Паша и сказала, что Петр Николаевич умер 20-го. Его привели ослабевшего с улицы. Карточки у него уже украдены.

23 февраля 1942 г. В гастрономе получил горох и сыр вместо масла. Готовил сам себе обед — пюре-горох.

25 февраля 1942 г. Заболел желудок — понос.

28 февраля 1942 г. Меня уволили. Просто не дали на март рабочую карточку и пришлось взять опять в ЖАКТе карточку иждивенца, то есть 300 г.

Пришла моя радость — Оля. Принесла чудный кофе, одно наслаждение. Почему мы такого не пили раньше? Я получил в гастрономе: шоколада $3 \times 25 = 75$ г, овощей сухих, картофеля — 450 г, сахара-песку — 700 г. Пили сладкий кофе. Наслаждались. Оля же сварила гречневую кашу, что она достала в обмен. У Сыропатовых вечером пили чай с черемухой.

1 марта 1942 г. Мороз 10°. Обедали. Овощи. Дивные картофельные овощи, несмотря на то что сушеные. Мы очень по ним соскучились и потому наслаждались за ужином у тепло натопленной плиты.

3 марта 1942 г. Снова мороз достиг 10°. У Оли 2 хлебные карточки на 600 г, у меня одна на 300 г. Часть из 300 г я съел

вчера, взяв в долг у Сыропатовых, а потому сегодня утром, съев за чаем весь остаток хлеба, весь день был без хлеба. Хотя к вечеру продал мамины валенки за 175 г хлеба, 30 г масла и 60 руб. деньгами, все это съел в загсе при оформлении мамы.

Голоден. Поел овощи, картофель сушеный и пил кофе.

Вчера прошел слух, что будто по радио сообщили, что город перед опасностью; рекомендуется запастись водой. А в чем дело? Неизвестно. Был сегодня в гастрономе: мясо было, но я из загса поздно пришел. Теперь будет 5/III. Клюквы еще нет. На спички нет нормы. Остальное как будто у нас за февраль получено. Завтра надо прикрепиться к магазину.

4 марта 1942 г. Мороз 15° с сильным ветром, суровый день. Жутко холодно. Утром прикрепился к Новодеревенскому магазину № 44 на Московской ул. Там же получил и хлеб. Подсунул свои карточки и получил здесь же мяса 600 г за февр. и 450 г клюквы на троих. Крупу же не дали, обнаружив, что я не здесь был прикреплен. Ел дома второй раз в жизни сырое мясо, и оно очень мне понравилось. С горчицей, перцем и солью. Часть на сковородке, на воде отварил и минут 5 подержал. Сыт. За день было 4 заказчика по фото, каждый принес по 100 г хлеба. Вот день уже и обеспечен.

К вечеру пришла Оля, сварила мясной суп с ячневой крупой. Она принесла граммов 400 клея. Еще принесла граммов 30—40 кокосового масла.

Вчера я в загсе получил все документы на маму к похоронам. У Оли есть на Петю. Завтра надо хлопотать о могиле для них. Это сложно.

7 марта. Оля сообщила мне, что выкопать могилу стоит 2 кило хлеба и 500 руб. деньгами или 1300 руб. за могилу на человека. Я уговариваю Олю и маму и Петю похоронить в общую могилу (братскую), это будет стоить всего 40 руб., то есть по 20 руб. с покойника, но Оля неумолима. Как я ее ни уверял, что она сама похожа на покойника — один скелет, обтянутый кожей, что лучше на себя, еще живых, истратить эти 2600 руб. (1300 + 1300), но она... Дуру не переубедишь! Придется похоронить без пользы и еще 2600 руб. или более четырех кило хлеба!

8 марта. Мороз с утра 20°. Многие ждали, что с 8/III будет прибавка хлеба, но ничего... Сегодня нас выручили фотозаказчики. Их было на 1800 г хлеба. Мы с Олей за этот день съели незаметно 1300 г, а 500 г Оля спрятала на похороны.

9 марта. Сменяли Петины желтые туфли на 700 г конины. В кооперативе получили овсяную крупу. Обедали дивно: мясной суп. Редчайшее блюдо. Был Леонид Михайлович.

Продал ему ФЭД со всеми принадлежностями.

За это получил: 2 кило хлеба, около 500 граммов табаку (1/2 пачки) двухрублевого (дрянь), 100 граммов сахару.

К вечеру Оля получила в магазине, на 3 наши карточки 300 г коровьего масла. Это величайшее счастье. Это редчайший, даже первый у нас, кажется, случай в этом году. Также получили 600 граммов (200 × 3) гороха.

Вечером пили чай с хлебом, намазанным маслом. Испытывали счастье и блаженство.

10 марта. Мороз сутра 20°, к 10 часам 14°. Встал в 5 ч. 30 м. утра и ушел в очередь к магазину, который откроется в 7 часов. Прошел слух, что будет мясо. В 10 1/2 час. меня пришла сменить Оля. Она вернулась в 14 1/2 час. ни с чем. Сегодня мяса не будет, будут выдавать крупу, но мы уже получили (поспешили) горох.

К вечеру мороз 1°. Идет небольшой снег с перерывами. Приходил Леонид Михайлович, принес хлеб, которого у него не хватало вчера. Оля этот хлеб пускает на могилы, и вот теперь, кажется, у нее все на расход по могилам собрано.

Л. М. мы пригласили выпить чаю. Он согласился и достал свой сахар, коровье масло и хлеб. Угостил нас. Нам с Олей досталось граммов по 25 масла и грамм по 30 сахара. Мы блаженствовали. Давно не пробовали сахару. Л. М. настолько был благодарен мне за данные ему уроки по фотографии, что не пожалел щедро угостить нас и сахаром, и маслом. Он военный и, видимо, близко стоит к продовольствию.

11 марта 1942 г. Мороз 20°. Похоронили Петра Николаевича и маму рядом в одну могилу. С могильщиком рассчитались.

12 марта. Мороз 18°. Голодали без хлеба. Надеялись получить мясо. Стояли в очереди с 5 час. утра, но не получили, не хватило.

13 марта. Мороз 22°. Оля ушла в очередь с 4-х часов. К 11 часам получили гречневой крупы 600 г (200 × 3) и мяса 600 г (200 × 3). Праздник... Торжество. Сегодня выручили заказчики, принесли 400 г хлеба.

16 марта 1942 г. Мороз 20°. Солнце. В третий раз получили крупу, 600 г (овсяную). Сегодня доел все, что Оля мне оставила.

17 марта 1942 г. Мороз 11°. Сегодня иду к Оле. Наварил самый большой котел овсяной каши и решил выяснить, сколько голодный человек может съесть. Задача неразрешимая. Котел весь каши я съел, и мало...

20 марта 1942 г. Утром я встал в 6 час. Оля сладко храпела и вдруг минут через 10 замолкла.

В 7 час. мне надо было разбудить Олю, вставать. Она оказалась мертва. Легкая смерть. Она истощила себя до крайности при постоянных заботах о семье П. Н., утомила себя.

Вечный ей покой.

Оля просила ее тело на случай смерти похоронить посредством кремации. Я узнал, что на Надеждинской есть крематорий.

24 марта 42 г. Появилась масса заказчиков, которые вот уже третий день обеспечивают мне в среднем 600—800 граммов хлеба в день.

26 марта 1942 г. Оттепель продолжается. Ветер. Вечером на окне в кухне морозиком подернуло. Топлю теперь печи вовсю. 25/III сменил белье на кровати и сделал себе баню. Вчера вечером первый раз в этом году разделся спать до белья. Сегодня получил в кооперативе мяса 300 г, гороху 600 г, кроме того сменял на 250 г мяса Олины резиновые калоши новые и туфли «беж» (ношеные) на мясо, 350 г + 100 рублей. Всего имел сегодня мяса 900 г. Одну треть сварил себе в супе с горохом, помолол в мясорубке. Продал П. А. фотоаппарат (коробка) гимназический за 600 г хлеба.

Имел случай сегодня купить на 500 г хлеба + 40 руб. 1 литр сладкого молока, полученного из консультации.

Таким образом, я удивительно сегодня сыт и очень рационально питался. Вчера Сыропатовы продали мне 1/2 литра сиропу за 500 г хлеба.

27—31 марта 1942 г. Погода в среднем теплая, солнечная днем. В квартире стало давно тепло. Я переоделся, умылся и стал чувствовать, что я, наконец, живу. Мне почему-то очень повезло последние дни по обмену вещей на хлеб, мясо, табак, сахар и т. п. Я все время хорошо теперь питаюсь — мясной суп ежедневно. В суп кладу полученную по карточкам крупу. Нашлась молочница, которая приносит молоко сгущенное из консультации (по детским карточкам). Я приобретаю за 500 г хлеба + 40 руб. за литр. По 31/III я взял молоко 3 раза, 3 литра.

Утром 31 марта. Пошел на похороны Оли в квартиру П. Н. Но оказалось, что за час до моего прихода ЖАКТ по требованию жильцов квартиры отправил Олю на пункт, откуда увозят в общую могилу...

На этом печальном и трагическом моменте блокадный дневник И. И. Жилинского обрывается. Как видно, его относительное «благополучие» вызвало чью-то острую зависть. Запах ежедневно приготавливаемого мясного супа несомненно раздразнил чьи-то ноздри, и судьба бедного Ивана Ивановича, столь чудесно избежавшего голодной смерти, была решена... путем доноса.

Последовал обыск. При обыске был обнаружен дневник. А в нем — отнюдь не только кулинарные заметки...

Как «кулинарный» источник, дневник И. И. Жилинского чрезвычайно примечателен. В нем грамотно и достоверно зафиксированы и эволюция голодания и кулинарная эпопея голода, то есть на примере многочисленных «голодных меню» показаны все те неожиданные или случайные «кулинарные ходы», которые делает человек в борьбе с голодом.

Касторка и «касторка»

Необходимо пояснить, что же такое касторка, и почему Жилинский и его Оля так сокрушались, что не запасли ее побольше.

Касторка, то есть касторовое масло (Oleum ricini), — масло из семян клещевинного дерева семейства молочайных, растущего в странах Карибского моря, то есть в Центральной Америке, а также в Юго-Восточной Азии. В царской России применялась настоящая касторка. В Советском же Союзе в 30-е годы, в условиях полной автаркии страны, о карибской касторке не могло быть и речи. Как и в Германии и в ряде других стран Европы, касторку «подделывали», причем тогдашние «подделки» были не только совершенно невинны в пищевом отношении, но и более того — высококачественны. Дело в том, что к небольшому количеству подлинного касторового масла, получаемого из Америки за валюту, прибавлялось до 90 процентов высококачественного кунжутного или подсолнечного масла. Такая касторка действовала, конечно, слабее, ее просто надо было выпить не чайную, а столовую ложку. Фактически же она состояла из самых лучших доброкачественных пищевых масел, которые трудно было найти в магазинах. Поэтому еще в начале 30-х годов, когда существовали карточки на жиры, люди предприимчивые и, главное, информированные своими знакомыми фармацевтами, покупали отсутствовавшее в продовольственных магазинах подсолнечное масло — в аптеках под псевдонимом «касторового», причем, естественно, лошадиными дозами, то есть литрами. Это было очень выгодно, поскольку политика советского правительства в области цен на медикаменты основывалась на принципе почти 80—85-процентной государственной дотации и, следовательно, растительное масло, купленное в аптеке, обходилось потребителю почти задаром, за копейки!

Конечно, большинство останавливал от таких «приобретений» отвратительный запах касторки, передававшийся любому маслу. Этот запах объяснялся присутствием энантола — вещества специфического для клещевины, которое раздражало

стенки тонких кишок и было, собственно, основным виновником действия касторки: либо слабительного, либо рвотного.

Для тех, кто не знал тайны состава советской касторки и к тому же не понимал, как отделить малую часть клещевины от большей части высокосортного подсолнечного масла, разумеется, приобретение растительного масла «на халяву» в аптеке было закрыто. Для более смышленых и знающих хотя бы основы физики и органической химии разделение масел было сущим пустяком. Поскольку удельный вес настоящего касторового масла был значительно выше, чем у подсолнечного, и, кроме того, клещевина имела зеленоватый цвет, а подсолнечное масло — ярко-желтый, то вполне достаточно было дать отстояться неделю-две литру-двум касторки в высоком цилиндрическом прозрачном сосуде, а потом осторожно слить 90 процентов жидкости, оставив внизу тонкий, вязкий, зеленоватый слой. Противный запах, которым касторка «заразила» подсолнечное масло, когда была взболтана с ним, бесследно исчезал при нагревании подсолнечного масла, ибо эфир энантола был более летучим. А с исчезновением энантола и его запаха ликвидировалось и рвотнослабительное действие бывшей «касторки».

Были и другие способы очистки «советской касторки» от запаха — это нагревание в смеси воды с марганцовкой до полного выпаривания воды или добавление небольшого количества сахара и чая.

И с теоретической, и с практической точки зрения записи Жилинского крайне важны. Они дают редкую возможность неопровержимо доказать, что основные законы питания и гастрономические принципы отношения человека к пище остаются в основном неизменными даже в экстремальных ситуациях! Конечно, если иметь в виду реакцию нормальных людей. Кулинарно нормальных — в особенности.

Данные дневника блестяще опровергают массу стандартных представлений, которые связаны с голодом и которые проникли как в беллетристическую литературу, так и в специальную (философскую, медицинскую, кулинарную), став даже господствующими, но оставшись умозрительными, схематичными, неверными, далекими от знания «предмета». Например, убеждение в том, что чувственный (органолептический) диапазон голодного человека ограничен и примитивен, что ему якобы абсолютно все равно, чем утолять голод, что он не может иметь никаких кулинарных фантазий и готов есть все, что угодно, не ощущая ни вкуса, ни запаха пищи и утратив всякое стремление к оценке ее качества, удовлетворяясь лишь количеством.

Как в философии, так и в медицине имела хождение теория о том, что голод как бы атрофирует все вкусовые ощущения, нивелирует их и даже разрушает. Можно с уверенностью сказать, что авторы этих «теорий» сочиняли их за хорошо накрытым, обильным столом или, по крайней мере, не испытывая никогда в жизни чего-либо отдаленно похожего на голод. Однако опровергнуть их никто не мог или не решался. Хотя были и факты, и свидетели, говорящие об обратном. Но то были устные, не зафиксированные и не суммированные факты, а потому для науки не имеющие силы доказательств. Дневник Жилинского оказался не одинок. Его наблюдения подтверждает, причем также письменно, и другая блокадница — известная поэтесса Вера Инбер. Внимательно прочтите, как обостренно-возвышенно пишет она о хлебе, страдая от всамделишного, жестокого голода в том же блокадном Ленинграде, той же зимой 1941—1942 гг. Поэтесса обращает свое внимание отнюдь не на количественную сторону, выпукло представленную в дневнике Жилинского, а на качественную, подчеркивая именно ее значение для голодного человека (*курсив мой — В. П.*).

Лежу и думаю. О чем? О хлебе.
О корочке, обсыпанной мукой.
Вся комната полна им. Даже мебель
Он вытеснил. Он близкий, и такой
Далекий, точно край обетованный, —
И самый лучший — это *пеклеванный.*

Он с детством сопрягается моим,
Он круглый, как земное полушарье.
Он *теплый.* В нем *благоухает тмин.*
Он рядом, здесь. И, кажется, пошарь я
Рукой, перчатку лишь сними, —
И ешь сама и мужа накорми.

Другой важный кулинарный вывод, который имеет огромное значение для ослабления негативных воздействий голода, помогает длительно бороться с ним, — это непременное употребление не только ежедневно, но и трижды в день, горячей пищи и тем более горячего питья. Пусть эта пища будет примитивна: ложка муки или сухарь со спичечную коробку, но их надо приготовить, кулинарно обработать и сделать горячими, а не просто съесть сухими и холодными, или просто проглотить. Нет, надо сделать заболтку в кипятке, прибавить в этот кипяток соль, какую-либо пряность или иной вкусовой компонент (хоть

касторку!), распарить в этой заболтке смолотые в порошок сухари и есть это подобие тюри, к тому же — не спеша.

Неоднократно мы читаем в дневнике Жилинского о подобных заменителях супов, о новых сочетаниях и об обязательной предварительной кулинарной обработке, казалось бы, самых скудных припасов: сухарей, муки, хлопкового масла, соли, горчицы, причем в самых мизерных количествах: одна-две ложки, 100—200 граммов. И все равно, обязательно следует обработка этого пищевого сырья: хлопковое масло — пережаривается с мукой, сухари размельчаются, вносится соль или еще какой-либо усиливающий запах компонент — или корешок петрушки, или же гофманские капли, или горчица — и только после всего этого, когда «кушанье» к тому же «настоится», голодные люди приступают к трапезе. Эта превосходная, стихийная, но высшая кулинарная грамотность вызывает уважение и восхищение любого гастрономически образованного человека, особенно профессионала, ибо она говорит и о культуре, и о дисциплине применяющего ее человека и одновременно является прекрасным доказательством того, что применение классических методов кулинарной обработки пищи служит одной из важных гарантий выживания человека, в частности, успешности его борьбы с голодом.

Верная кулинарная стратегия борьбы за жизнь в условиях голода применялась Жилинским неуклонно, педантично, последовательно по всем линиям.

Во-первых, помимо имитации «горячих блюд», строго соблюдалось горячее питье, и вообще прием как можно чаще и регулярнее горячих жидкостей. На первом месте, конечно, стоял чай, причем «чай хорошей крепости», или «крепкий чай».

Во-вторых, кипятились и выпивались горячими и все другие жидкости, попадавшие в дом: вода, молоко, пиво, кофе.

В-третьих, наряду с использованием собственно пряностей, а их упомянуто четыре: лавровый лист, корешки петрушки, апельсиновая цедра и горчица, — использовались и эрзацы пряностей, а вернее, просто сильнопахнущие вещества: гофманские капли, капли датского короля, касторка, глицерин, то есть то, что в обычных условиях никак не может считаться объектом еды. Однако Жилинский интуитивно почувствовал, что внесение в скудную, однообразную пищу любого ароматического компонента делает эту пищу «вкусной», то есть усиливает ее физиологическое воздействие как утоляющего или, вернее сказать, ослабляющего голод средства. Иными словами, чем вкуснее, чем аппетитнее пища, тем необходимее она для голодающего человека, ибо служит в этом случае позитивным

фактором в утолении голода.

Мнение же профанов, то есть обывательские представления, диаметрально расходится с этим научно обоснованным физиологическим и психологическим фактом. Причем до сих пор не только обычные люди, но и рядовые практикующие медики, далекие от теоретической физиологии, от большой науки, советуют не есть вкусную пищу, чтобы не растолстеть! Они считают, что «вкусная» есть синоним — «обильная»! А голод советуют утолять невкусной, неаппетитной пищей, мол, «так меньше слопаешь»!

Огромное значение разнообразия пищи для преодоления деморализующего воздействия голода также блестяще эмпирически доказано опытом Жилинского. Казалось бы, о каком разнообразии может быть речь, если единственным продуктом, стабильно присутствующим в рационе того времени, был только хлеб, а при его отсутствии — ложка муки. И все же Жилинский находит возможность вносить разнообразие, меняя или варьируя добавки к чаю. Вот какими компонентами сдабривается у него чай:

— солью,
— горчицей,
— глицерином,
— глицерином и горчицей,
— горчицей и касторкой,
— каплями датского короля,
— сахаром,
— сушеной черемухой,
— апельсиновыми корочками,
— вином,
— молоком.

Как видно, естественные, привычные, нормальные для мирного времени добавки к чаю примерно равны добавкам «диким», противоестественным, ужасным с точки зрения нормального чаепития. И, будучи рассеянными в общем репертуаре блокадного питания, они в сумме, в комбинации составляли как раз то примитивное, но крайне важное «разнообразие», которое было совершенно необходимо и с психологической, и с физиологической точки зрения в экстремальных условиях длительного голодания. Тот же, кто не придерживался подобной тактики в борьбе за жизнь, обычно погибал в первую очередь.

Чрезвычайно важно отметить, что кулинарно правильное ведение голодного меню — как это ни покажется невероятным тем, кто никогда не голодал и не представляет, что это такое, —

является мощным средством для спасения голодных людей от общей деградации. Так, несмотря на невероятные лишения и голод, Жилинские не опускались ни до всеядности, ни тем более до людоедства. Самое «страшное», на что Жилинские вынуждены были пойти из-за голода, это использование в пищу столярного и обойного клея, которые до войны изготавливались из настоящих костей и копыт и из отрубей, то есть из животного и растительного органического материала, по своему составу абсолютно сходного (химически) с подлинными пищевыми продуктами.

Показательно, что эти клеевые материалы перед употреблением подвергались у Жилинских тщательной кулинарной обработке (вымачивание, отстаивание, вымораживание, нагревание, съем пены, добавка небольшой части нейтрализующего добротного пищевого сырья — риса) с целью максимально возможного восстановления пищевой доброкачественности, регенерации этой ужасной пищи. «Приспособились!», — кратко замечает обо всем этом процессе Жилинский.

Что же касается планов (только планов) — использовать в пищу совершенно неприменимое в обычной жизни мясо собак, если бы они были осуществлены, то несомненно, такое мясо прошло бы у Жилинских тщательную кулинарную обработку, предположительно, близкую к той, которую собачье мясо проходит в китайской и корейской кухнях, где оно является одним из деликатесов. Так что никаких патологических, вызванных голодом действий Жилинские, как и другие подобные им люди, не допускали. Например, опилки, которые Жилинский предполагал использовать в пищу в крайнем случае, он, все же, пройдя пик голода, есть не стал и не пытался даже, ибо изначально было очевидно, что это — непищевое сырье. И он это, по-видимому, понял, почувствовал интуитивно.

Показательно также, что такие эмоциональноположительные реплики в дневнике, как «Хорошо!», «Вкусно!», «Прелесть!», «Очень вкусно!», «Чудесно!», «Дивно!», «Замечательно!», вызывает применение таких «продуктов», как горчица, кофе, касторка, глицерин, апельсиновые корки, гофманские капли, и... заплесневелый наполовину картофель, сохранивший, однако, ярко выраженный картофельный аромат, «по которому очень соскучились!» и который уже в начале голода был признан «мечтой». О причине такой оценки мы уже говорили выше. И на этом фоне примечательно, что совершенно без всяких гипертрофированных восклицаний встречены гораздо более важные, поистине жизненно необходимые и просто сказочные,

казалось бы, 3 кг хлеба, 900 г мяса (кроме американского с жировыми прожилками), 2 л вина, котелок овсяной каши, принятые, так сказать, «как должное» или, во всяком случае, без бурного выражения восторга.

Только теперь мы можем в полной мере понять ту радость, которой просто лучились глаза получателей посылок Нансена, но которая никогда не посещала посетителей АРАвских кормежек, ибо там было удручающее однообразие: кукуруза, хлеб, каша, кукурузный хлеб, снова каша.

В голодном же меню Жилинского мы насчитываем свыше 25 разных наименований пищевых объектов в приготовленном виде, то есть кулинарно скомпонованных, а не просто отдельных продуктов или видов пищевого сырья. Это как раз то, что непосредственно сделано самими Жилинскими, их личными усилиями по борьбе с голодом.

Не все, конечно, могли идти таким путем, и то, что им естественно шли Жилинские, объясняется привычкой этой семьи к народным традициям питания или даже возвращением к ним. В период блокады Жилинские возвращаются к самовару, а также непременно готовят основное блюдо русской народной кухни — суп, без которого они вряд ли протянули бы более двух-трех месяцев.

Таким образом, уже один тот факт, что Жилинский происходил из крепкой крестьянской семьи, к тому же религиозной, а потому сохранявшей традиции русского застольного быта, привел к тому, что Жилинский придерживался той линии питания, которая в голодной ситуации была единственно правильной: регулярное, непрерывное, ежедневное чаепитие, обязательная горячая пища в обед независимо от ее состава, употребление различных обостряющих вкус приправ (нет солений и мочений, так в ход идут горчица и соль, капли датского короля и касторка, выполняющие ту же роль обострителей, сдабривателей пищи!).

Только один раз, да и то как исключение после почти двух суток абсолютного отсутствия какой-либо пищи, Жилинский позволил себе съесть неприготовленную, сырую пищу — всего 10 г сырого американского мяса с солью, да и то из любопытства, а не из-за голодной жадности. Если же учесть, что мясо было мороженым и что такое «блюдо» допускает русская кухня (строганина!), то Жилинский и здесь не вышел за пределы строгих национальных традиций. В то же время он недвусмысленно осуждающе говорит о людях, которые едят сырыми (сухими!) крупу, муку, мясо (целиком, прямо в магазине).

Дневник Жилинского помогает нам не только достоверно

проследить быт голодающих людей в ленинградскую блокаду, но и понять многие особенности и проблемы «голодной кулинарии», найти ключ к пониманию многих кулинарных процессов в системе правильного питания вообще, которые прежде были неясны или не выяснены.

Вот почему дневник Жилинского — важный, значительный, серьезный, убедительный историко-кулинарный документ XX в.

• • •

Блокада Ленинграда была прорвана 13 января 1943 г. Но еще до осуществления этой операции двух фронтов, с середины декабря 1942 г., начала действовать «дорога жизни» по льду Ладожского озера, а севернее Ленинграда, в тылу Карельского фронта, были сосредоточены огромные запасы продовольствия, которое перебрасывалось в блокадный город и спасало голодающее население. Эти продовольственные резервы в значительной степени формировались за счет тех продуктов, которые поступали через Мурманск и Архангельск от союзников — из США и Канады. Вот как писала об этом в то время Вера Инбер:

А там, по Северной, сюда идут,
Идут составы — каждый бесконечен.
Не счесть вагонов. Ни один диспетчер
Не посягает на его маршрут.
Он знает: это посланный страной,
Особо важный. Внеочередной.

Там тонны мяса, центнеры муки.
И все это в три яруса, грядою,
Лежит в полкилометра высотою, —
Но все это, не доезжая Мги.
Там овощи. Там витамины «Це».
Но мы в блокаде. Мы почти в кольце.

И даже будто в Мурманске стоят
Для нас американские продукты:
Консервы, сахар, масло. Даже фрукты.
Бананы... Ящики за рядом ряд.
И за долготерпенье, нам в награду

На каждом надпись: «Только Ленинграду».

• • •

Обзор состояния продснабжения в годы войны на фронте, в тылу, в блокадном Ленинграде и на оккупированной территории достаточно убедительно показывает, что несмотря на огромные трудности в обеспечении продовольствием почти 250-миллионного населения страны государство в целом справилось с этой задачей в течение четырех лет только благодаря сделанным еще до войны государственным запасам и строгой системе рационирования. Население, несмотря на все трудности, в целом проявляло стойкость, выдержку и дисциплинированность, вследствие чего нигде в стране (исключая блокадный Ленинград) до настоящего голодания, подобно голоду в годы Гражданской войны в Поволжье, дело не доходило.

Армия же и промышленный рабочий класс снабжались в годы войны, в общем, вполне нормально. Уже на последнем этапе войны, когда наша армия сражалась на территории Германии и Австрии, армейская кулинария прославилась неожиданно на всю Европу. После освобождения Берлина и Вены, когда гражданское население, переживавшее в подвалах и бункерах дни штурма и не имевшее возможности пополнять в это время свои продовольственные запасы, вылезло, наконец, после прекращения перестрелки на улицы, советские полковые и ротные походные кухни стали раздавать горячую пищу — в основном русские щи и кашу — проголодавшемуся немецкому и австрийскому населению. Показательно, что даже западная пресса (английская и американская) не только отмечала гуманность этого, так сказать, жеста, но и, главное, с искренним удивлением сообщала, что кулинарное качество раздаваемой пищи было чрезвычайно высоким!

И это, конечно, понятно. Ведь западные журналисты привыкли смотреть на бесплатную раздачу пищи с точки зрения стандартов буржуазной благотворительности, то есть считали ее просто подачкой в духе тощих супов Армии спасения или аровских каши. Но советские военные власти предлагали «завоеванным» немцам еду советских солдат, то есть точно такую же по качеству и количеству, какой питалась вся действующая

армия. Нормы раскладки вовсе не менялись от того, что пища предназначалась для даровой раздачи! Поэтому как в щах, так и в гречневой каше присутствовал еще и кусок мяса в 75 г.

Это был первый мирный урок, который дал советский народ немцам, своему бывшему противнику.

Если немецкие солдаты, захватывая русские города и села, грабили, мародерствуя, русское население, а германские военные из зондер-команды забирали и вывозили с оккупированной территории все продовольствие, обрекая местное гражданское население на голод, то Советская Армия поступала наоборот, великодушно делилась собственным продовольствием с гражданским населением Германии. Никаких «трофеев», никаких реквизиций продовольствия даже для нужд Советской Армии на территории побежденных стран не производилось. Наоборот, по просьбе Карла Реннера, бывшего руководителя австрийских социал-демократов, И. В. Сталин дал указание направить для жителей Вены несколько сотен вагонов с мукой, рисом, горохом, мясом, сахаром, яичным порошком, молоком и другими продуктами. И это делалось весной 1945 г., когда Советская Армия еще продолжала борьбу с врагом и когда Советской стране еще предстояло пережить тяжелый послевоенный год, поскольку поля после войны еще не были засеяны и урожай нельзя еще было предугадать.

Единственным «кулинарным» трофеем, который случайно захватила Советская Армия в Германии, был личный повар Гитлера — Вильгельм Ланге, пытавшийся бежать из бункера фюрера, но попавший в расположение советских войск, плотным кольцом окружавших имперскую канцелярию. Так завершилась краткая (12-летняя) история фашисткой кулинарии — бесславно и для тех, кто ею пользовался, и для того, кто выступал в роли ее исполнителя. Если последний кайзер Германии Вильгельм II вынужден был накануне смерти свести свой парадный обед до трех скромных блюд, то фашистские заправила Германии в последние дни своего существования, по словам Вильгельма Ланге, вообще лишились не только аппетита, но и собственного повара, отказавшегося погибать вместе с ними.

Рационирование продовольствия

Рационирование продуктов питания было введено по всей стране не с первого дня войны, а лишь тогда, когда стало окончательно ясно, что война примет тяжелый и затяжной характер. 18 июля 1941 г. Совнарком СССР принял решение ввести в Москве и Ленинграде, а также в крупных городах

Московской и Ленинградской областей карточки на хлеб, мясо, жиры, сахар, соль как на основные базовые продтовары.

Спустя месяц, 20 августа 1941 г., нормированное снабжение хлебом, сахаром и кондитерскими изделиями было распространено в 200 крупных или значительных по своему промышленному характеру городах и рабочих поселках, чтобы гарантировать снабжение продовольствием в первую очередь занятого в промышленности населения.

Только с ноября 1941 г., в наиболее тяжелый для Красной Армии период, когда враг стоял уже в 20 км от ворот Москвы, рационированное снабжение было распространено на все населенные пункты страны, имеющие статус городов.

При этом продукты, подлежащие нормированию, строго устанавливались в зависимости от местности, от конкретного состояния снабжения данного района.

В 43 крупнейших промышленных центрах страны карточки были введены на хлеб, соль, мясо, рыбу, жиры, крупы, макароны и сахар, то есть на весь регистр базовых продуктов.

Но в ряде городов, удаленных от фронта и менее промышленных, карточки на мясо, жиры и крупу не вводились до конца 1941 г. Это не значит, что указанные продукты там продавались свободно. Нет. Но снабжение ими не шло через торговую сеть — они непосредственно распределялись на заводах и фабриках, расположенных в этих городах. Рабочие могли получать продукты по разовым талонам на заводе в отделах рабочего снабжения (ОРС) или использовать их в заводских бесплатных столовых.

Сельское население, не связанное с сельским хозяйством, снабжалось по карточкам только хлебом. А колхозники и совхозные рабочие, занятые непосредственно в земледелии и животноводстве, вообще карточек не получали, и их снабжение осуществлял колхоз или совхоз из своих собственных средств и запасов.

В тех же районах, где хлеб не сеяли и скот не разводили, а занимались исключительно техническими культурами, населению была предоставлена возможность приобретать все продовольственные базовые продукты — от хлеба до жиров — в своей потребкооперации, без карточек, но по определенным нормам, которые зависели исключительно от того, какое количество продукции технических культур вырастил или уже сдал тот или иной покупатель.

Таким образом, был продуман дифференцированный подход к каждой группе населения (городского или сельского), и отсюда — в зависимости от ее возможностей, а также от той пользы,

которую данная группа населения приносила стране в военное время. Вот почему все население было разбито на 4 основные группы.

I. Рабочие и приравненные к ним ИТР, основные силы и кадры промышленности.

II. Служащие, то есть весь чиновный, аппаратный, писучий народ, не занятый физическим трудом, приносящим какой-нибудь реальный доход, а являющийся, так сказать, нахлебником государства, пользователем его бюджета. Естественно, что эта категория лиц получала меньшие нормы еды, чем промышленные рабочие.

III. Третьей группой были иждивенцы, неработающие члены семей рабочих и служащих — пенсионеры, увечные, больные с детства. Они получали норму продуктов почти вдвое меньшую, чем служащие.

IV. Наконец, в особую категорию были выделены дети до 12 лет, которые получали вдвое больше жиров, чем иждивенцы, а также большую долю сладостей — сахара и кондитерских изделий. Но с 13 лет они переходили в категорию иждивенцев, а с 14 лет имели право работать на любом производстве и в таком случае приравнивались к промышленным рабочим.

Месячные нормы продуктов по карточкам (в кг)

Группа населения	**Мясо**	**Рыба**	**Жиры**	**Крупы, макароны**	**Сахар и кондитерские изделия**
I. Рабочие и ИТР	2,2	1,0	0,8	2,0	1,5
II. Служащие	1,2	0,8	0,4	1,5	1,2
III. Иждивенцы	0,6	0,5	0,2	1,0	1,0
IV. Дети до 12 лет	0,6	0,4	0,4	1,2	1,2

Ежедневные (суточные) нормы хлеба тем же категориям составляли: для рабочих от 1,2 кг до 800 г, для служащих — 400—450 г, для иждивенцев — 300 г и для детей — 400 г.

Таким образом, наиболее стандартная в довоенные годы молодая советская семья из папы-рабочего, мамы-служащей и двух ребятишек моложе 12 лет получала в месяц 4,6 кг мяса, 2,6 кг рыбы, 2 кг жиров и 5,9 кг крупы или макарон, чуть более 5 кг сахара, а также 2—2,4 кг хлеба в сутки.

Такой рацион, разумеется, предполагал какой-то

дополнительный приварок, хотя бы в виде овощей и иных сезонных продуктов вроде молока, творога, яиц, трав, ягод, грибов и фруктов — этих «маленьких добавок» к базовому рациону, которые и составляют в совокупности основное отличие человеческого питания от кормления животных, а именно, определяют разницу между насыщением едой и удовольствием, удовлетворением, получаемым от еды.

Официально эти «маленькие добавки» никогда не упоминались, ибо почему-то считались «неважными», «не имеющими значения», либо «сантиментами» и, следовательно, несерьезными и даже «мещанскими», которыми не может заниматься серьезное, солидное государство. Этот аскетизм в пищевых воззрениях шел еще с тех времен, когда партия находилась в подполье. И уже в 30—40-е годы он был архаичен. И существовал только потому, что старшее поколение свыклось с ним и считало его нормальным.

Но фактически — в быту, да и на уровне низового производства, а также в армии — этим «мелочам» уделялось немалое внимание, и именно оно создавало общность интересов конкретного руководителя и его подчиненных, вызывало всеобщую симпатию и чувство надежности, защищенности.

Прежде всего, в промышленности в дополнение к карточным нормам продуктов рабочие и инженеры получали бесплатную горячую пищу, равно как и дети-школьники и беременные женщины и молодые матери.

С лета 1942 г. расширился и ассортимент продуктов, выдаваемых по детским карточкам, — он был дополнен молоком и яйцами. Хлеб по карточкам ежедневно получали в стране 39 млн человек.

Недостаток продуктов питания объяснялся во многом тем, что почти вся пищевая промышленность была сосредоточена в южных и юго-западных районах страны, а именно они оказались потерянными в первую очередь: из 10 400 предприятий Наркомпищепрома почти 5500 оказались в оккупированной зоне. Из строя вышли все сахарные заводы Украины, 61% спиртоводочных заводов всего СССР, а также 76% консервных, 55% маслосбойных, 60% кондитерских и даже 50% соляных, не говоря уже о 78% винодельческих и 76% пивоваренных, без продукции которых можно было и обойтись.

Новая же пищевая промышленность на востоке страны создавалась не сразу и во вторую очередь, ибо на первом месте стояли военные предприятия, эвакуированные с запада и восстанавливаемые спешно на новых местах в уральском регионе.

Ясно, что не только мощности пищевой промышленности

резко сократились, но сократилось и пищевое сырье, также во многом сосредоточенное в южных районах Европейской части СССР.

И если бы не десятилетние запасы важнейших нескоропортящихся базовых продуктов — муки, круп, сахара, чая, соли, то положение со снабжением населения могло бы быть в несколько раз хуже, учитывая, что основная забота правительства состояла в том, чтобы накормить армию и рабочих оборонной промышленности, непосредственно ковавших победу над врагом.

Чтобы представить себе, насколько карточные нормы покоились на предварительных запасах, а не на том, что мог дать ежегодный урожай, приведем данные о резком снижении в 1941—1942 гг. производства пищевых продуктов в процентах по отношению к предвоенному 1940 г., принятому за 100%.

Продукты	**1941 г.**	**1942 г.**
Сахар-песок	24%	5%
Сахар-рафинад	102%	2%
Мясо (совхозное)	78%	48%
Рыба (годовой улов)	91%	69%
Масло животное	91%	49%
Масло растительное	86%	32%
Кондитерские изделия	81%	24%
Макаронные изделия	90%	73%
Мука	85%	54%
Крупа	91%	56%

Из данных этой таблицы отчетливо видно, что производство таких базовых продуктов, как мука и крупа, сократилось в 1942 г. почти вдвое, а поступление сахара практически прекратилось. Тем не менее, благодаря именно государственным неприкосновенным запасам, нормы выдачи по карточкам были полностью сохранены, даже в самом тяжелом 1942 г.

В то же время скоропортящиеся продукты, запасов которых не было, по карточкам, например в феврале 1942 г., получить было невозможно. Так, рыба совершенно не выдавалась, мясо — только на 30%, а жиры — на 44%, что объяснялось существованием некоторых запасов подсолнечного масла, также способного к длительному хранению.

В качестве внегосударственного резерва продовольствия существовал еще колхозный рынок, где можно было покупать и «добавки», и базовые продукты. Однако цены на таких рынках поднялись до громадных размеров по сравнению с продолжавшими существовать государственными ценами на

продукты карточной торговли. Разница в рыночных и государственных ценах видна из следующей таблицы.

Продукты, 1 кг	**Рыночная цена**	**Государственная цена**
Мука	80 руб.	2 руб. 40 коп.
Говядина	155 руб.	10—12 руб. (в разных районах)
Масло сливочное	578 руб.	25 руб.
Масло растительное	245 руб.	13 руб. 50 коп.
Молоко (за 1 литр)	44 руб.	2 руб. 20 коп.

Совершенно ясно, что приобретать товары на рынке по таким ценам могли в Советском Союзе очень и очень немногие. В первую очередь, представители привилегированной творческой интеллигенции: писатели, поэты, артисты, певцы, музыканты, ученые и художники — то есть те, кто числился либо служащим либо иждивенцем по своему формальному социальному положению, но обладал по крайней мере такими вещевыми ценностями, которые можно было заложить в ломбарде или обменять на рынке на продукты питания.

Вот почему основным источником пополнения пищевого сырья в годы войны были организованные на каждом предприятии ОРСы (отделы рабочего снабжения), которые взялись за создание при заводах и фабриках подсобных хозяйств, где выращивались картофель, овощи, откармливались свиньи, содержался крупный рогатый скот или птица — куры, гуси, индейки. Продукты этих вспомогательных сельскохозяйственных очагов, которыми управляла заводская администрация, распределялись среди рабочих и служащих данного предприятия по государственным ценам и отмечались в так называемых заборных книжках, существовавших в дополнение к государственным карточкам. ОРСы имели почти все наркоматы в стране — 45 союзных и союзно-республиканских. Менее чем за год своего существования, к осени 1942 г., то есть к первому урожаю, ОРСы произвели в подсобных хозяйствах 360 тыс. тонн картофеля, 400 тыс. тонн разных овощей, в основном лука, капусты, свеклы и моркови, 32 тыс. тонн мяса, 60 тыс. тонн рыбы, свыше 3 млн яиц, 108,3 тыс. тонн молока и даже 420 тонн меда.

Некоторым ОРСам крупнейших предприятий металлургии и машиностроения правительство отдавало целые совхозы. ОРСы обеспечивали ремонт сельхозтехники, бесплатную рабочую силу в случае авральных работ по севу или сбору урожая, а совхозы взамен поставляли свою продукцию исключительно своему родному предприятию, его рабочим, служащим, их семьям.

Так уже в 1942 г. была снята проблема нехватки сельхозпродуктов для рабочих тяжелой промышленности — главной в годы войны.

Кроме того, наряду с ОРСами при наркоматах и заводах широко использовались с 1942 г. индивидуальные и коллективные огороды, урожай с которых также стал важным подспорьем в пополнении рациона населения дешевыми и свежими продуктами. Так, огородный картофель в 1942 г. уже более чем на 38% покрывал потребности населения в этой культуре. Картофель в годы войны стал вторым хлебом советского народа.

Огороды давали не только дополнительно 300—450 кг овощей в год каждой рабочей семье, но и позволили существенно сократить перевозки в промышленных областях России, что высвободило вагонный парк для снабжения фронта боеприпасами, оружием и продовольствием. Так, только в Московской области в 1942 г. было высвобождено в результате прекращения подвоза овощей из провинции 10 000 вагонов, или 210 железнодорожных составов.

О продовольственном снабжении Карельского фронта

(По сообщениям начальника продовольственного управления фронта полковника С. К. Колобовникова)

Значительная удаленность Карельского фронта от основных центров страны и транспортные затруднения в связи с этим — сказывались отрицательно на обеспечении войск фронта продовольствием и фуражом. Так, запланированный для фронта транспорт с продфуражом в течение января и февраля 1942 г. почти не поступал из-за недостатка паровозов и топлива. В марте поступил только 31% запланированных вагонов. Это создало трудности в обеспечении фронта некоторыми видами продуктов. На помощь пришли трудящиеся Карело-Финской ССР и Мурманской области, передавшие своим защитникам из своих скудных запасов, тем не менее, сотни тонн муки, крупы и овощей. В результате даже в этот тяжелый период питание войск было бесперебойным и высококалорийным.

Трудности были и в организации доставки горячей пищи на передний край. В частях не хватало походных кухонь, кипятильников и термосов. Пришлось изъять котлы для варки пищи, термосы и кухни на предприятиях Карелии и Заполярья, что в значительной мере облегчило положение.

В конце 1941 г. местными силами был спроектирован и изготовлен умельцами в мастерских Сумского Посада деревянный

термос объемом до 10 литров, в котором плюсовая 26-градусная температура сохранялась при сильном морозе в течение трех часов. Такие термосы были пущены в массовое производство, и ими были снабжены все батальоны частей и соединений фронта.

Принятые меры позволили обеспечить горячей пищей войска, находившиеся на переднем крае, не менее двух раз в сутки. В 1943 г. питание было уже трехразовое, при этом обеды готовились из двух блюд. Чай доставлялся два раза в сутки.

Большое внимание уделялось и улучшению качества пищи, а также увеличению ее объема. В этих целях широко использовались дары природы (крапива, щавель, грибы, ягоды), а также ранняя зелень, свекольная ботва, водоросли, капустные листья. Особенно ценным для района Заполярья оказалось поступление с 1944 г. нового отечественного полуфабриката — овощных концентратов.

На фронте широко практиковалась заготовка овощей и корма для животных силами и средствами фронта. Для этого выделялись специальные команды, в основном из тыловых частей и учреждений. Сено, например, накашивалось каждой армией в Карелии и шести северных районах Ленинградской области на лучших сенокосных участках, выделенных фронту местными райсоветами.

Заготовка и отгрузка свежих овощей и картофеля производились также фронтовыми командами в соседних с фронтом Вологодской, Архангельской, Ивановской, Горьковской и Ярославской областях. С 1943 г. для максимального использования местных ресурсов и создания дополнительных продовольственных запасов в районах дислокации войск стали создаваться войсковые хозяйства, земли для которых отводились в 25-километровой зоне военных действий. Только в 1943 г. сельсоветы и колхозы Карелии передали войсковым хозяйствам 1929 га земельных угодий, 380 плугов, 250 борон, 200 культиваторов и другой сельхозтехники. Всего же фронтом в 1943 и 1944 гг. было организовано 241 хозяйство с земельными угодьями более 6 тыс. га. Здесь в основном выращивались картофель и капуста, а также другие виды овощей и зерновые, производился откорм свиней.

Войсковые подсобные хозяйства стали важным источником продовольственного снабжения войск. В 1943 г. фронтом от них было получено картофеля 6800 т, капусты и других овощей 1600 т, что составило в общей сложности 23 фронтовые сутодачи, а в 1944 г. эти показатели значительно выросли: хозяйствами на полях было собрано картофеля — 9728 т, капусты и других овощей — 3015 т, или 35 фронтовых сутодач. Иными словами,

целый фронт в течение более месяца снабжался совершенно самостоятельно!

Источником дополнительного питания войск явились также рыба, которой были богаты местные водоемы, и продукты охоты — мясо диких оленей и других животных, а также птиц.

Всего за три года (с 1942 по 1944) фронтом было заготовлено: рыбы — 7582 т, зелени — 291 т, ягод — 1345 т, грибов — 1448 т, сена — 55 727 т, мха-ягеля 7649 т, картофеля — 16 528 т, овощей — 4615 т (в том числе капусты 2571 т), зерна — 3086 т, мяса дичи — 505 т.

Итого, средняя калорийность суточного рациона бойцов Карельского фронта уже в начале 1943 г. составила 3436 калорий, что соответствовало норме, установленной ГКО для боевых частей Советской Армии.

Глава 11. Еда в СССР после войны в период восстановления народного хозяйства. 1949—1954

Продснабжение и советский общепит в первые послевоенные годы

Первые послевоенные годы были, несомненно, своеобразным периодом в истории советской страны. Но, к сожалению, ни духовная обстановка того времени, ни новые черты бытовой жизни советских людей не нашли глубокого и серьезного отражения ни в советской художественной литературе, ни тем более в исторических исследованиях. Время, а с ним и люди, помнившие его, к концу века постепенно уходят. Современникам же было тогда невдомек анализировать своеобразие наступившего нового исторического периода, который все они считали временным, преходящим, промежуточным, не стоящим серьезного внимания со стороны литературы и тем более науки. Между тем время это было особенным и неповторимым. Все внимание писателей и историков со всей силой, со всей энергией, как чисто человеческой, так и творческой, было обращено в то время к прошедшей войне, к ее воздействию на души и судьбы людей. Это представлялось и значительным исторически, и самым главным.

Война не ушла из жизни общества сразу же после своего формального завершения, хотя прежде казалось, что это неизбежно произойдет, одним махом. Она продолжала пронизывать своим «постдыханием» все, с чем сталкивались люди в первые годы послевоенной жизни, как на официальном, так и на бытовом, житейском уровне. В этом и заключалась одна из характерных особенностей первых послевоенных лет, этого нового исторического этапа в жизни страны. Живая, текущая реальная жизнь выдвигала новые вопросы, ставила новые задачи, создавала новые общественные и бытовые коллизии и ситуации, но прошедшая война, с ее критериями и опытом, все еще глубоко укорененная в сознании и психологии народа, приходила в противоречие с этим «новым» и не уходила из сознания людей, оставляя глубокие шрамы в их душах, идеализируясь у одних и «мельчая» у других в соответствии с личным опытом каждого.

«Война была свирепа, но ясна!» — записал в своей записной книжке драматург Евгений Шварц в 1946—1947 гг., мысленно имея в виду, как антитезу, переживаемый период. «Война — время тяжелое, но чистое», — повторил он спустя год-полтора, в 1948—1949 гг., в еще более четкой форме ту же мысль. Теперь уже это отчетливо ощущали все, в том числе и те, кто не мог столь ясно формулировать свои мысли. В гражданской жизни

миллионы демобилизованных воинов столкнулись с массой неприятных явлений, которыми они были оскорблены и шокированы: воровством, приспособленчеством, ложью, карьеризмом, завистью и хитростью, с общей неясностью, туманностью мотивов, поступков своих сослуживцев и сограждан.

То, что великий идейный стержень, сплачивавший и поддерживавший весь народ, всю страну, постепенно начинает подтачиваться усталостью, мелкими житейскими неурядицами и общей неустроенностью быта, первыми, несомненно, поняли руководящие партийно-правительственные круги, хорошо информированные об истинном положении общества.

Этот процесс был признан опасным, а потому и было принято решение остановить его как можно резче, чтобы сразу оборвать, прекратить его. Перед лицом новой грандиозной исторической задачи — скорейшего восстановления разрушенного войной хозяйства — стране требовались отнюдь не меньший энтузиазм и вера людей, чем для отражения вторгнувшегося врага.

Между тем мобилизовать силы уставших от четырех лет войны людей требовало немалых усилий. И в этой обстановке отсутствие морально-политического единства общества, распространение в нем сомнений, неверия в будущее, мелкого хихиканья по поводу общественных и бытовых недостатков представлялось совершенно недопустимым, опасным, носило подрывное значение для государства, особенно в складывающейся международной обстановке, направленной на политическую и особенно экономическую изоляцию Советской страны.

Вот почему уже 14 августа 1946 г. последовало постановление ЦК ВКП(б) о журналах «Звезда» и «Ленинград», а затем аналогичные постановления «О репертуарах драматических театров» (26 августа 1946), «О кинофильме „Большая жизнь“» (4 сентября 1946 г.) и, наконец, «Об опере Мурадели „Великая дружба“» (10 февраля 1948 г.). Общая цель всех этих мероприятий состояла в том, чтобы резко заклеймить всякие проявления мелкобуржуазной идеологии, мелкобуржуазных идейных установок и устремлений, которые всегда служат теоретической и бытовой базой для возрождения капитализма. Речь шла, следовательно, не о «борьбе на литературном фронте», а о самой настоящей классовой борьбе, о серьезной политической, а точнее — внутриполитической акции, направленной против попыток размагнитить социалистическую решимость и непримиримость нового поколения строителей коммунизма.

То, что этот чисто политический и классово заостренный шаг был облечен в форму дискуссии о проблемах культуры и о роли деятелей культуры в советском обществе, объясняется рядом

причин. Но то, что сама форма ослабила действенность содержания и классовая борьба велась под псевдонимом «литературной», было в известной степени — слабой стороной акции, и эта «ошибка» руководства партии объяснялась исключительно своеобразием исторического момента внутри страны и положением, сложившимся в послевоенных международных отношениях. Речь шла о борьбе за умы, за идейное сознание советского народа, и одно это делало ставку чрезвычайно высокой. Отсюда и резкость, и придание этим выступлениям государственной значимости — пальба велась из орудий самого крупного политического калибра. Большинство советских людей сути этой компании так и не поняли, а у других это вызвало сомнения и пошатнуло авторитет верхов. Между тем на кону стояли следующие серьезные проблемы экономическо-демографическо-политического и одновременно социально-психологического характера.

К концу войны армия Советского Союза насчитывала 11,5 миллионов человек, в основном холостых мужчин от 18 до 40 лет. Их демобилизация, которая была связана с немалыми экономическими, транспортными и психологическими проблемами, началась с 23 июня 1945 г. и проводилась в три этапа.

Первая очередь демобилизованных солдат состояла из 13 старших возрастов, вторая, стартовавшая 25 сентября 1945 г. после окончания войны с Японией, включала 10 последующих возрастов. Наконец, 20 марта 1946 г. была осуществлена третья очередь демобилизации, «подчищавшая» все «остатки». Всего к лету 1946 г. в стране оказалось 8,5 млн молодых демобилизованных мужчин, которых надо было обеспечить не только работой, но и достойным, никак не худшим, чем в армии, содержанием и, кроме того, не давая фактически отдохнуть, призвать к скоростному, напряженному труду по восстановлению разрушенного войной хозяйства.

Помимо демобилизованных воинов, к концу 1946 г. из-за границы были репатриированы 5,5 млн человек, в основном молодых женщин, которые были угнаны на фашистскую каторгу или оказались в плену в фашистских концентрационных лагерях. Эти люди, как правило, были сильно истощены, страдали теми или иными болезнями, а среди бывших воинов Красной Армии был немалый процент инвалидов. Все это требовало улучшенного продовольственного снабжения, а положение с продовольствием в стране было тяжелым: во время войны сельскохозяйственное производство ежегодно снижалось из-за нехватки рабочих рук и сельхозтехники в деревне.

За годы войны число работоспособных колхозников-мужчин сократилось в деревне с 18 млн человек (1941 г.) до 11,4 млн (1945 г.). При этом демобилизация 1945—1946 гг. не решила проблемы обеспечения рабочей силы именно деревни.

Во-первых, далеко не все призванные из села туда же и вернулись — многие были убиты, пропали без вести, стали инвалидами или же, приобретя какую-либо техническую специальность в армии (шофер, танкист, связист, техник), оставались работать в городах. Но и из тех, кто первоначально возвращался, оставались далеко не многие; так, примерно из каждых 15—20 человек, вернувшихся в 1946 г. в колхоз Скопинского района Рязанской области, оставались 1—2 человека, а остальные уже в 1947 г. уходили на разного рода отхожие промыслы в города.

Во-вторых, в 1946 г. разразилась жесточайшая засуха. Уже к весне 1946 г. (апрель — май) погибло 2,6 млн га озимых хлебов, а к лету — свыше 320 тыс. га посевов подсолнечника и даже почти 50 тыс. га посевов картофеля. Особенно пострадали от неурожая разоренные войной области — Новгородская, Псковская, Ленинградская, а также северные и нечерноземные области Европейской части СССР (Архангельская, Свердловская, Кировская, Костромская, Горьковская). Колхозники в этих регионах получали по 100—140 г хлеба или же вообще ничего не получали. Приходилось пускать на питание семенное зерно, что заранее обрекало на новый голодный год. Там, где решили беречь семенной фонд, приходилось питаться суррогатами — к 40% муки добавляли хвою, траву-кислицу, льняной жмых и т. п.

Поскольку разоренная войной Украина перестала играть роль житницы страны, а в Сибири погодные условия сложились лучше, то в октябре 1946 г. впервые за годы советской власти было принято решение перебросить излишки продовольствия (по сравнению с карточными нормами!) из Новосибирской, Омской, Тюменской, Кемеровской, Томской областей и из Алтайского и Красноярского краев для спасения от голода населения Европейской части СССР.

Одновременно в связи с тем, что острая нехватка хлеба в ряде мест вызвала подъем цен на хлеб на черном рынке, а также хищения и сокрытия зерна и муки, 27 июля 1946 г. было принято постановление «О мерах по обеспечению сохранности хлеба, недопущению его разбазаривания, хищения и порчи», а 25 октября 1946 г., когда был собран частично новый урожай, последовало постановление «Об обеспечении сохранности государственного хлеба».

Таким образом, продовольственное положение страны,

несмотря на окончание войны, оставалось в 1945 и 1946 гг. крайне тяжелым. Поэтому не удивительно, что в 1945—1946 гг. продолжала сохраняться карточная система распределения продовольственных товаров, которая гарантировала строго фиксированные нормы продуктов всем трудящимся в городах. Так, на государственном снабжении хлебом к концу 1945 г. находились 80,6 млн человек, а к концу 1946 г., с учетом репатриантов, уже свыше 90 млн.

Несмотря на напряженное положение с продовольствием, правительство решило повысить размер карточной нормы хлеба детям до 15 лет, увеличив ее до 400 г, а детям, живущим в детдомах — до 500 г. Более того, некоторые категории трудящихся и учащиеся ВУЗов были переведены на снабжение по рабочим нормам, а нормы обеспечения рабочих хлебом были повышены. С этой целью уже в начале 1946 г. были произведены чрезвычайные закупки зерна за границей, на золото. Однако отказ бывших союзников после фултонской речи У. Черчилля в марте 1946 г. продавать нам зерно вновь обострил ситуацию с хлебом и крупами, самыми массовыми продуктами. Приходилось рассчитывать исключительно на увеличение собственного производства зерна в 1947—1948 гг.

В то же время государственные розничные цены на все виды продовольственных товаров сохранялись теми же, что и были с 1940 г. Хлеб, сахар, жиры, мясо, рыба, крупы, макаронные изделия вплоть до конца 1947 г. выдавались по карточкам в крупных городах регулярно, но в сельской местности, в небольших далеких городках, где жители имели собственные приусадебные участки, централизованное снабжение продовольствием давало частые сбои. В целом именно в первые три года после войны на особое улучшение продовольственного положения надеяться не приходилось.

Поскольку среди бывших фронтовиков была огромная тяга к образованию, правительство всемерно старалось поддержать их в этом, содействовать осуществлению этих стремлений. Такая позиция диктовалась как политическими, так и хозяйственными соображениями. Получить новый отряд стойкой, прошедшей войну, испытанной трудовой интеллигенции в ближайшем будущем было крайне важно, учитывая потери старых кадров в период войны. В то же время, с точки зрения развития экономики и технического перевооружения страны, не менее важно было восстановить кадры квалифицированных специалистов во всех отраслях хозяйства, также в значительной мере выбитые войной. Вот почему фронтовикам, приходящим на учебу в ВУЗы и техникумы, был предоставлен ряд льгот, в том числе и

материальных. Правительство готово было нести еще в течение трех-четырех лет безвозмездные расходы, лишь бы получить в конце концов именно ту техническую и гуманитарную интеллигенцию, которой можно было доверять, на которую можно было надежно рассчитывать при развитии хозяйства и культуры страны в предстоящие послевоенные пятилетки. Именно смотря вперед, в будущее, советское правительство шло на то, чтобы у него «сидело на шее» еще несколько лет молодое, активное, многомиллионное население, не дающее немедленной отдачи.

И хотя потребность в здоровых молодых и сильных руках в стране была крайне велика, все же советское правительство дальновидно полагало, что светлые образованные головы в недалеком будущем понадобятся государству еще более.

Эта стратегия определяла и конкретную тактику. Все категории учащихся обеспечивались не только стипендиями, но и бесплатными талонами на трехразовое питание, помимо тех карточек на продовольственные товары, которые выдавались им по месту жительства.

Талоны на трехразовое питание, выдаваемые в учебных заведениях, были практически самой удобной формой получения еды, поскольку по ним выдавались не сырые продукты, а готовая, горячая пища, что учитывало специфику состава основных контингентов учащихся — как правило, молодых, холостых людей, преимущественно живущих в общежитиях, занятых целый день на занятиях, которые не могли из-за недостатка времени и отсутствия собственного хозяйства (инвентаря) и кулинарных навыков самостоятельно заняться приготовлением пищи. Однако хорошие и верные идеи, заложенные в это государственное мероприятие, как и в других аналогичных случаях, многое утрачивали при их конкретном осуществлении, что было вечным бичом советской системы, которая была не способна эффективно, квалифицированно контролировать местных, мелких, низовых исполнителей и не могла рассчитывать на глубокую сознательность и культуру населения.

Дело в том, что нормы трехразового питания, попадая на соответствующие ВУЗовские пищеблоки, произвольно уменьшались, хотя они и без того были меньше тех норм, что привыкли получать в своих частях фронтовики, особенно гвардейцы. Простое сравнение того, что выдавалось по стабильным, единым талонам на трехразовое питание в МГИМО, в МГУ и в Инязе или в любом другом ВУЗе столицы, приводило к заключению, что воруют у нас далеко не одинаково, не однообразно. Например, в ВИИЯКе практически совершенно не

воровали, в МГИМО кухонные работники позволяли себе «брать», но не слишком много, — все-таки боялись увольнения, зато в МГУ практически не стеснялись, а где-нибудь в Станколитейном или Горном институте брали уже по-крупному, оставляя студентам рожки да ножки.

В результате бедные студенты были вынуждены использовать талоны на трехразовое питание единовременно, сразу — либо утром до занятий, либо, потерпев до 12—13 ч., в обед. На ужин, насколько помню, никто талонов себе не оставлял. Таких «чудиков» не было. Помню, как «набив курсак» на всю суточную «железку» талонов, отоварив их в студенческой столовой с самого утра, мы потом в течение 3—4 ч. яростно боролись со сном на лекциях, и порой громогласный храп «заднескамеечников» неожиданно вторгался в излияния лектора. Особенно бывал шокирован таким «музыкальным сопровождением» Евгений Викторович Тарле, болезненно переживавший это, как он считал, «вызывающее невнимание» к своим блестящим лекциям, пока наши профкомовские деятели, щадя самолюбие маститого ученого, не решились ему объяснить, что дело не в «безразличии к знаниям», а просто-напросто «ребята всю ночь выгружали вагоны на Каланчевке или Сортировочной, а перед лекцией сожрали трехразовые талоны на полную катушку и теперь, извините, кемарят».

Если «живую еду» съедали сами и, как правило, раньше времени, то «сухой паек» по карточкам определяли часто «в общий котел» — либо семейный, либо «общежительский». Таким образом, в первые послевоенные годы существовало как бы два уровня питания.

В то же время, уже с середины 1946 г. появился и «третий уровень» продовольственного снабжения в стране: колхозные рынки и государственные коммерческие магазины, которыми пользовались в основном творческая интеллигенция и высокооплачиваемые работники ряда технических и научных учреждений. Самые высокие цены были на колхозных рынках — они в 5—6 раз превышали государственные. Более умеренными, в 3—4 раза выше по сравнению с «карточными», были цены в коммерческих магазинах. И, наконец, существовали магазины, которые торговали продуктами не первой необходимости за несколько более высокую, но в сущности вполне умеренную плату.

В число таких «необязательных товаров» входили в основном жиры и деликатесы: сливочное масло по цене втрое выше «карточной», черная паюсная и красная лососевая икра, крабовые консервы дальневосточного производства, свежая осетрина,

балык, байкальские муксун и омуль, закавказская шемая и т. д. Основная масса населения не пользовалась этими «дополнительными продуктами», причем не только в силу нехватки средств (денег в обращении и у населения на руках было в то время крайне мало, и такое явление, как инфляция, поразившая после войны все без исключения капиталистические страны Европы, совершенно не была известна советскому народу), но и по чисто психологическим причинам: приобретать и есть деликатесы вне праздничных дней, без торжественного повода считалось по тогдашним советским понятиям просто неприличным и, можно сказать, даже недопустимым.

Ныне, когда психология советских людей резко изменилась и менталитет современных россиян стал совершенно иным, подобная позиция кажется невероятной. Тем не менее, могу засвидетельствовать, что это так и было[35]. Даже люди высококультурные, не из простых обывателей, а дипломаты, побывавшие за границей, придерживались именно таких канонов, естественных для всех советских людей довоенного поколения.

На бытовом, на обывательском уровне такое прямолинейно-механическое восприятие было доминирующим. Буквально канонизация того, что «положено» или «не положено» делать тому-то и тем-то, была как бы естественным явлением и захватывала не только обывателей, «маленьких людей», но и людей, казалось бы, явно более гибких, людей самостоятельных. А уж икру, «положенную» буржуям, ни один рабочий не мог представить как «свою», «пролетарскую» еду. Ибо так никто не делал, и он не видел подтверждения противного. Таков был один из стереотипов поведения той эпохи. Так и мы ныне имеем, несомненно, еще больше стереотипов своего времени, которые просто не замечаем, поскольку считаем их «естественными».

• • •

Между тем, стоимость всех этих пищевых «предметов роскоши» была в то время смехотворно мала. Так, после денежной реформы 1947 г. (когда старые деньги военной поры обменивались на новые, послевоенные, из расчета 1 новый рубль за десять старых) 1 кг красной икры стоил всего 55 коп., а одна банка крабовых консервов — 43 коп., что считалось недопустимо дорого, и консервы эти никто не брал. Гречневая же крупа, по 27 коп. пачка (0,5 кг), тоже отпугивала, ибо по карточкам ее давали

втрое дешевле — по 9 коп. за пачку.

В книге «Рядом со Сталиным», вышедшей в 1998 г., Валентин Бережков между прочим перечисляет продукты, которые появились в магазинах после денежной реформы 1947 г., и в Москве, и в родном ему Киеве.

> «В деревянных кадках стояла черная и красная икра по вполне доступной цене. На прилавках лежали огромные туши лососины и семги, мясо самых различных сортов, окорока, поросята, колбасы, названий которых теперь никто не знает[36], сыры, фрукты, ягода — все это можно было купить без всякой очереди и в любом количестве. Даже на станциях метро стояли ларьки с колбасами, ветчиной, сырами, готовыми бутербродами и различными кондитерскими изделиями».

Пользовались всем этим отличным продовольствием в основном писатели, переводчики, артисты, ученые, музыканты, художники. Я сам прекрасно помню то время в деталях, но сошлюсь на одного свидетеля, которого нельзя заподозрить ни в отсутствии памяти, ни в политической предвзятости и необъективности. В. Катанян в своей книге «Прикосновение к идолам» (М.: Вагриус, 1997) вспоминает первые послевоенные годы: Лиля Брик, которая к тому времени была уже пожилой теткой, 56—60 лет, регулярно посылала в 1947—1952 гг. в Париж своей сестре Эльзе Триоле продуктовые посылки — мед, гречку, красную и черную икру, балык, залом, крабовые консервы, семгу, копченых угрей и чудесные московские любительские пряники, то есть все, что было дешево и можно было купить без всяких карточек и талонов в послевоенной Москве на улице Горького и что тогда было баснословно дорого и недоступно даже очень состоятельным людям в оскудевшем, разбитом и разграбленном гитлеровцами Париже. Забегавшие «на огонек» к жене Луи Арагона французские литературные, артистические или балетные знаменитости, в том числе миллионер и борец за мир Пабло Пикассо, находили предлагаемый им «московский стол» чрезвычайно «вкусным, оригинальным и изысканным».

Но мы, тогдашние советские студенты и бывшие солдаты Советской Армии — победительницы не имели времени «прошвыриваться» по улице Горького, да и, взирая иногда на витрины, заставленные банками с крабами и икрой, просто не знали, что это может быть вкусно и питательно. Считалось, что это — «еда буржуев», «еда иностранцев», и нам она поэтому как «хлипкая» и несущественная по сравнению, например, с мясом

или салом (а также по недостатку средств) не нужна. И это было тогда, к сожалению, обычным, стандартным, повсеместным мнением. То, что можно объединить отварную картошку с красной икрой, никому из нас даже в голову не приходило. Были мы, советские ребята, кулинарно ограниченны и невежественны, кулинарно неразвиты и безграмотны. Именно поэтому мы мирились с халтурно исполненным «трехразовым питанием», а не по причине робости или боязни отстаивать свои права. Просто мы привыкли есть то, что нам дают, и знали лишь щи, котлеты и компот из сухофруктов, неизменную, однообразную пищу. И хотя в столовках готовили сплошь и рядом гадко, грязно, неряшливо, невкусно, а также довольно дорого, учитывая примитивное пищевое сырье, мы не роптали, ибо это была готовая, горячая пища, и именно это заставляло нас на нее как бы автоматически соглашаться. О том, что можно научиться готовить самим, мы, большинство молодежи той поры, не знали и даже не думали. Ведь это дело поваров. А поварами быть мы не собирались. А жаль! Икра по 55 коп. за килограмм уже никогда больше не появится в России. Такие «чудеса» случались только в советское время!

Учитывая психологию населения, привыкшего за годы войны к иждивенческому, несамостоятельному существованию и к получению продуктов в виде почти даровой готовой пищи (хотя и безграмотно и неряшливо приготовленной), правительство приняло ряд постановлений в 1946—1947 гг. о расширении сети столовых в городах. Их действительно не хватало, и потому свободных мест за столиками практически никогда не было, за каждым устанавливалась своя очередь, подобно очереди в парикмахерской к «своему» мастеру. Это была тоже примета времени, прежде неизвестная и ныне забытая, поскольку уже в начале 60-х годов очереди в столовых бесследно исчезли.

Более существенная проблема, а именно плохое качество еды в столовых послевоенного времени объяснялась многими, в том числе и неистребимыми русскими причинами. Во-первых, как уже упоминалось выше, воровством продуктов на кухнях, которое началось еще в годы войны, но особенно расцвело в послевоенное время, когда неотвратимость жестоких наказаний за такие деяния, предусмотренных по законам военной эпохи, полностью исчезла. Во-вторых, имело значение и то, что в продавцы продовольственных магазинов, в кладовщики продбаз и в число работников кухни попадали в первую очередь проходимцы, люди нечестные, по своему социальному положению бывшие торговцы, кулаки, которых кадровая политика в области промышленности и на транспорте, как правило, отсеивала и тем самым буквально

«загоняла», толкала их в торговлю, куда они с превеликой охотой и легкостью не только шли, но и со временем захватывали там все более и более прочные и важные позиции. Сложилась такая практика, что для работы поваром, официанткой, продавцом продуктового магазина или булочной, буфетчицей или кладовщицей, считавшихся непрестижными профессиями до войны, не требовалось ни образования, ни особой квалификации, а лишь желание и наличие знакомств в данной сфере. Советская власть, таким образом, систематически, годами и даже десятилетиями запускала, образно говоря, хищных торговых «щук» в реку торговли, общепита, причем часто делала это в качестве «наказания», когда человека, скажем, не допускали на военный завод или в культурно-просветительное учреждение, где требовалась «чистая анкета», но с легкостью необыкновенной соглашались на то, чтобы он работал на кухне или в буфете, где никакой идеологической и моральной чистоты не требовалось. Этим был достигнут фантастический эффект: советский общепит в послевоенное время превратился в одну из самых гноящихся язв советского общества.

Советский общепит и попытки его реорганизации в первой половине 50-х годов

Нарекания на неблагополучие общепита поступали с разных сторон. И от рабочих и служащих ряда предприятий, и от партийных организаций и органов здравоохранения, и, наконец, от «диких» едоков, доведенных до отчаяния низкопробной едой, часто небезопасной для здоровья.

Меры принимались, но обычно не в той плоскости. Кадровая политика не изменялась и не ужесточались профессиональные требования к поварскому персоналу, не распространялись кулинарные знания и кулинарное образование в стране. Изменения происходили в плоскости глобальных административных решений и мер по организации неких дополнительных, новых заведений общепита. Таковы были правительственные постановления о расширении сети столовых в городах и особенно в промышленных поселках городского типа. При этом была сделана попытка унифицировать размеры пищеблоков таких столовых, рассчитав их на обслуживание определенных контингентов населения «своего округа», чтобы как-то предусмотреть их пропускную способность, а также стандартизировать их меню, то есть приспособить и ассортимент отпускаемых продуктов, и профессиональный уровень поваров к приготовлению определенных блюд.

В этих мерах не было ничего плохого, особенно если вспомнить, что в США именно массовый общепит, который развивался и становился на ноги в те же послевоенные годы, ставил перед собой еще более узкие задачи: на отдельной «точке» общепита готовили одно или максимум два блюда в течение всего времени ее существования, целиком специализируясь только на них. При этом такая стандартизация объяснялась и диктовалась двумя чисто коммерческими мотивами: быстротой производства и обслуживания и резким снижением себестоимости именно при производстве одного, в совершенстве «отработанного» блюда. В СССР ничего подобного быть не могло, ибо потребитель привык к полному обеду, а не к одному какому-либо блюду, причем питаясь изо дня в день в одном и том же месте. Наш потребитель нуждался в смене меню хотя бы в течение недели, в то время как американец сам менял меню, посещая разные частные одно-двухблюдные забегаловки, расположенные по соседству с любой автозаправочной станцией.

В СССР же, почти на всей территории страны, было установлено единое стандартное меню горячего обеденного стола, что было обусловлено двумя обстоятельствами: во-первых, одинаковым централизованным снабжением столовых одного типа (областных, районных, республиканских) сравнительно ограниченным ассортиментом продуктов, а во-вторых, однообразными раскладками-меню в однотипных заведениях общественного питания (как бы копировали армейский опыт военных лет). Это было связано не только с тяжелым продовольственным положением в разоренной войной стране, но и с задачами более строгого и успешного контроля за расходом продуктов, с борьбой против расхищения их из пищеблоков.

Вот пример такого меню на неделю, практикуемого в московском промышленном районе.

Недельное меню заводской фабрики-кухни, обслуживающей рабочих и ИТР авиапредприятия, а также клиентов «с улицы»

1. Щи мясные из кислой капусты
Сырники со сметаной (вариант: вареники с творогом)
Оладьи с повидлом сливовым

2. Борщ московский с колбасой и шкварками
Котлеты с картофелем отварным и огурцом соленым
Компот из сухофруктов

3. Рассольник ленинградский с куриными потрохами
Макароны по-флотски (с мясным жареным фаршем)
Мусс яблочный

4. Суп перловый с мясом и кореньями
Курица отварная с рисом
Кисель клюквенный

5. Суп куриный с рисом
Треска отварная с картофельным пюре
Кисель яблочный

6. Суп крестьянский овощной с мясом
Сосиски с капустой тушеной
Желе лимонное

7. Суп гороховый с ветчиной (или колбасой, сосисками)
Свиная тушенка с гречневой (перловой, овсяной, рисовой)

кашей

Кисель молочный

Новым явлением в послевоенном общепите было создание отдельной, обособленной сети диетических столовых, которые должны были не только дополнительно строго контролироваться органами здравоохранения, но и снабжаться гораздо более качественными, свежими продуктами. В довоенное время диетические отделения существовали при профилакториях заводов и фабрик и при крупных столовых, подведомственных фабрикам-кухням, в виде отдельных залов или комнат, а иногда и просто столиков, где питались по особым диетическим абонементам.

С начала 50-х годов диетстоловые выделялись в отдельные предприятия и, естественно, их «посадочная площадь» и производственные мощности значительно расширились. Поскольку еда там была намного лучше (особенно в первое время), то наплыв в такие столовые посетителей «с улицы», оценивших разницу между этими новыми заведениями и обычными забегаловками, заставил регламентировать контингент, который пользовался диетстоловыми по назначению врача, и регулировать посещение клиентуры, не располагавшей необходимыми медицинскими справками.

Постоянные клиенты, приписанные к диетстоловым, могли пользоваться ими в часы завтрака (с 8 до 10 ч.), обеда (с 12 до 15 ч.) и ужина (с 19 до 20 ч.), в то время как «дикая» публика довольствовалась промежуточным временем в этом расписании, (исключая к тому же «уборочное время» с 17 до 19 ч.). Позднее, в 60-х годах, было введено раздельное кормление «законных» и «диких» посетителей в разных залах, так что дискриминация «диких» прекратилась. Но зато со всей силой проявилась чисто кулинарная дискриминация, которая была, конечно, худшим явлением, чем административная. Диет-еду для «законных» и для «диких» посетителей стали готовить раздельно, в разных пищеблоках, что сразу же отразилось на ассортименте, уровне приготовления и калорийности блюд, предназначенных для этих двух категорий. Качество блюд для второй категории клиентов было заметно ниже, и оно приобрело тенденцию все более ухудшаться со временем, когда число «дикой» клиентуры стало превалировать над «законной».

Другой мерой, направленной на улучшение качества пищи в столовых, а следовательно, на усиление контроля за правильным расходованием продуктов, было создание закрытых столовых, обслуживающих исключительно работников данного учреждения.

Если местные профсоюзные организации и администрация были компетентны и придирчиво контролировали работников пищеблока, то достигались неплохие результаты. Во-первых, на работу в закрытых столовых принимали по рекомендации с предыдущего места работы. Как правило, это были квалифицированные специалисты, проверенные поварские кадры. Во-вторых, особое внимание обращалось на честность и добросовестность всех работников пищеблока — поваров, посудомоек, рабочих по кухне, официанток и кладовщиков. В-третьих, поскольку круг клиентуры таких столовых был не только ведомственно, но и количественно строго ограничен, то это способствовало улучшению качества пищи, ибо, как известно, чем меньше столующихся, тем тщательнее идет холодная обработка пищи и тем вкуснее и качественнее получается еда. Наконец, в-четвертых, высокая оплата труда и различные льготы в закрытых учреждениях заставляли поваров дорожить своим местом, а потому совершенствоваться в ремесле.

Все это способствовало превращению таких «закрытых пищевых точек» в своего рода образцовые кулинарные заведения, иногда даже с оригинальными, «своими» меню или с выраженным «домашним» направлением стола.

Самыми лучшими, обладающими высоким уровнем кулинарной культуры, были закрытые столовые ряда КБ, связанных с авиационной, военной, электронной и атомной промышленностью, а также столовые партийных органов (далеко не всех!), центрального аппарата Министерства обороны, Генштаба, военных академий и т. п.

Необходимо подчеркнуть, что качество пищи в таких столовых не было связано с какими-то особыми продуктами (здесь мы не говорим о так называемых генеральских буфетах), а напрямую зависело от квалифицированности и тщательности общественного контроля за деятельностью кухни со стороны самих столующихся.

Как показательный пример можно привести столовую Генштаба (Кропоткинская, 19) и столовую центрального аппарата Министерства обороны (ул. Фрунзе). Эти столовые принадлежали к одному ведомству, снабжались по одним и тем же армейским нормам, предназначались для одинаковой клиентуры (офицеры), но кулинарное исполнение, состав меню, вкусовые качества пищи сильно отличались друг от друга. В столовой Генштаба обеды готовились по-домашнему, меню было изысканным, почти на уровне лучших европейских ресторанов довоенной поры, в то время как на ул. Фрунзе еда была просто сытной, но никакого особого впечатления не производила — ни своим вкусом, ни

составом меню. Объяснялось это весьма просто: в столовой Минобороны пищу оценивали генералы, которые сделали карьеру в полевых войсках или в интендантских и партийных органах армии. То, что им готовили повара в центральном аппарате, было лучше по сравнению с тем, что они видели в своей прошлой жизни. Большего они просто не знали. В Генштабе же сидели генералы — бывшие военные атташе СССР в различных иностранных государствах. Они прекрасно разбирались во французской кухне, знакомой всем дипломатам. Ясно, что они квалифицированно подбирали кухонный персонал и предъявляли к нему предельно высокие требования. Их высокая общая и кулинарная культура делала такие требования естественными и нормальными.

Таким образом, создание «закрытых столовых» в отдельных случаях позволило выявить и сохранить действительно лучшее, что осталось от высококвалифицированных поварских кадров в стране. «Закрытые столовые» были заповедниками «высокой кухни», а некоторые из них стали на определенный период, скажем, в 50-х годах, своеобразной школой воспитания небольшого, скромного круга молодых, грамотных поваров, получивших профессиональную выучку от довоенных мастеров. Эти новые повара вначале осели в «закрытых точках», а в 60-х годах частично пополнили кадровый состав крупнейших столичных ресторанов.

Слабой стороной такой формы передачи кулинарных знаний следующему поколению было не только то, что число вовлеченных в такую эстафету было крайне невелико, особенно для масштабов нашей страны, но главным образом то, что в число «учеников» в этот период попадали, как правило, исключительно женщины. Молодые мужчины послевоенной поры имели совсем иные идеалы и жизненные планы.

Женщины, как известно, бывают порой отличными исполнителями, но из них никогда не получается кулинаров-наставников, а главное, их профессиональное мастерство весьма скоро начинает применяться уже не в общественной, а только в личной жизни, поглощающей их целиком. Тем самым кулинарная эстафета, начавшаяся полукустарно, в узком кругу привилегированных, «закрытых столовых», оказалась не только короткой, но и малочисленной. Она не получила логичного продолжения в 60-е годы, так как просто лишилась своих «носителей». А это и явилось одной из причин того, что к 70-м годам стало заметно оскудение и явное «посерение» кулинарного мастерства в общепите, превращение всей этой системы в весьма примитивную в кулинарном отношении и косную в

профессиональном смысле сферу. Ибо ее кадры рекрутировались исключительно из выпускников кулинарных техникумов — заведений весьма и весьма далеких от кулинарного творчества и культуры.

«Открытому» общепиту, представленному ресторанной кухней и вневедомственными и «массовыми» столовыми, были свойственны недостатки и «особенности», характерные для всего послевоенного советского общепита: низкая профессиональная квалификация «шефов», их превращение к началу 50-х годов в «администраторов» кухни, крайняя формализация и бюрократизация кухонного производства, обрастание его такими «предписаниями» и «канонами», которые совершенно подавляли всякое творчество, делали его невозможным и невыгодным. Такой критерий оценки готовой пищи, как вкус, был заменен критериями веса вложенных продуктов и «выхода», что позволяло оправдывать любое нарушение классических кулинарных правил — отсутствие хорошего вкуса и аромата блюд, безграмотную кулинарную технологию и, в конечном счете, фактическую порчу продуктов и халтурную работу.

«Классическими» приметами послевоенного ресторанного общепита на все 40-е и 50-е годы, да и позднее, остаются низкое качество пищи, однообразие меню, примитивность, стандартность тепловой обработки (исключительно жареная пища как признак «ресторанного приготовления», в отличие от доминировавшей в обычных столовых отварной пищи), превалирование грубой фритюрной обработки (вместо тушения, томления, запекания, в результате которых получаются более нюансированные по вкусу блюда), неумеренное применение уксуса как показателя «ресторанной пикантности» (вместо использования пряностей и растительных приправ). В целом из ресторанной пищи формировались однообразные по вкусу, грубо обостренные блюда, требующие для более легкого усвоения чуть ли не обязательного потребления алкоголя (пива, водки) и неизбежно вызывающие при систематическом употреблении разные нарушения пищеварительной деятельности, заболевания почек и печени.

Вот почему на ресторанную еду в советское время был повешен ярлык «нездоровой, острой» пищи, требующей железного желудка и предназначенной лишь для нечастого, эпизодического употребления. В рестораны после войны ходили не для того чтобы вкусно поесть, а «развлечься» и «провести время» (пофлиртовать, потанцевать, напиться, послушать «ненормативную» музыку). Еда как бы оттеснялась на второй план, и престиж ресторанов стал даже официально определяться

их интерьером, а не предлагаемой кухней.

В то же время в конце 40-х — в первой половине 50-х годов как бы само собой, то есть без всякой бюрократической команды сверху, стихийно, начинает складываться некая неофициальная категория ресторанов, которые сохранили, так сказать, демократические, а не «купеческие» черты в своем облике и характере, и ориентировались на простую, народную, дешевую, но вкусную и порой с любовью приготовленную еду. Такие заведения возникают в провинции, на крупных и средних железнодорожных станциях основных магистралей, соединяющих Москву со столицами союзных республик и крупными индустриальными центрами вроде Мурманска, Ленинграда, Свердловска, Харькова, Саратова, Ростова-на-Дону, Перми, Новосибирска. Не остаются в стороне от этого процесса и некоторые более мелкие станции, где стоянка московских пассажирских и скорых поездов превышает 15 минут. В ожидании поезда, буквально за несколько минут до его прибытия, здесь накрываются столы — разливается первое блюдо и раскладывается второе, для того чтобы пассажиры, едва выскочив из своих вагонов, могли сразу же занять места за столом. Расчет производился, не прерывая еды, с обходящей ряды обедающих официанткой, либо деньги просто клались под тарелку. Такой порядок обычно сохранялся на северных линиях, в местах, не знавших немецкой оккупации и военных действий, в патриархальной глубинке — в Иванове, Кинешме, Костроме, Галиче, Шарье, Медвежьегорске, Ярославле, Вологде, Пензе, Ижевске, Перми.

Возникновение и развитие такого вида обслуживания, а тем самым и совершенно особого, скорее домашнего, чем общепитовского, и уж совсем не ресторанного характера еды, вкусной, без изысков, но добротной (в тарелках ничего не оставалось!), было обусловлено естественными причинами: неимоверно огромным количеством людей, пользующихся железнодорожным транспортом в эти послевоенные годы, в основном мужчин, дешевизной железнодорожного сообщения (бесплатное, льготное для многих категорий), полным исчезновением традиционных станционных базаров и, в немалой степени, хозяйственной автономией системы НКПС. Железнодорожники имели свои приусадебные участки, огороды, ОРСы и не подвергались налогообложению за содержание живности — свиней, коз, кур, гусей. Железнодорожные рестораны вели свою «экономическую политику», в частности, приготавливали дешевую, но вкусную еду из самых свежих продуктов. В результате «вокзальная кормежка» стала весьма

популярной даже у такой, казалось бы, «бывалой» публики, как москвичи и ленинградцы, пользующиеся услугами Октябрьской железной дороги. Едва отъехав из Москвы, даже те, кто успел пообедать или позавтракать дома, считали обязательным выбежать в Калинине в станционный ресторан и отведать «тверской кухни».

Помню, как в 1951 г. ехавший со мной в купе академик Отто Николаевич Бадер, увидев, что я продолжаю валяться на верхней полке, в то время как поезд уже замедлил ход у калининского перрона, удивленно спросил меня: «А вы что, не пойдете в вокзальный ресторан?» Когда я сказал, что перед дорогой успел закусить в Москве, то он буквально возмутился: «Ну, молодой человек! Вы многое потеряете! Здесь таких карасей в сметане дают, каких вы всю жизнь не получите!». И когда мы бежали по перрону, доверительно буркнул мне: «У меня дома жена, возможностей больше, чем у вас, аспиранта, но я никогда не пропускаю случая отведать настоящей русской еды в Твери».

Это был один из моих первых «кулинарных уроков», и я до сих пор благодарен маститому ученому-археологу за то, что он обратил тогда мое внимание на это примечательное явление в послевоенном общепите — кратковременный феномен, исчезнувший в 60-е, казалось бы, более сытые, годы.

Посещая в 50-е годы по роду своей работы Ярославль (Вспольный), Новгород, Архангельск, Вологду, Петрозаводск, Мурманск, Псков, Кемь, Онегу, Каргополь, Няндому, Вытегру, Кириллов, Колу, я неоднократно убеждался, что Русский Север, в то время лишенный централизованных поставок свинины, московской колбасы, сосисок, сарделек, яиц, макарон, риса, которые составляли сырьевую основу для всех советских общепитовских столовых Центрального промышленного района РСФСР, сумел сохранить в большей чистоте и неприкосновенности русскую региональную северную кухню, где вместо стандартных борщей со свининой и жареной колбасы с макаронами преобладали овощные, зеленые супы, уха, а на второе — заливная, отварная или жареная пресноводная и морская рыба в прекрасном домашнем исполнении непрофессиональных деревенских стряпух. Местные, доморощенные поварихи, не испорченные никакими кулинарными училищами, устанавливающими чуть ли не единый всесоюзный шаблон на щи, со скромными способностями, которые простирались на два-три известных им, но отработанных до блеска блюда, полностью отвечали задачам этих вокзальных точек — кормить непрестанно меняющийся состав посетителей и при этом обходиться одним и тем же меню не только изо дня в

день, но и из года в год. В результате затраты труда сокращались, а кулинарный эффект неуклонно повышался или, по крайней мере, сохранялся на достаточно хорошем уровне. Ресторан каждой станции, каждого городка специализировался лишь на двух-трех, а порой и на одном единственном блюде. И это не только не вызывало недовольства транзитных пассажиров, но, наоборот, воспринималось с умилением и откровенной радостью, как встреча со старым знакомым после некоторой разлуки. Бывалые пассажиры, неоднократно следовавшие по одному маршруту, при подъезде к той или иной станции не упускали случая «просветить» своих попутчиков, ехавших этим маршрутом впервые: «Подъезжаем к Галичу! Сейчас нас будут кормить превосходными жирными запеченными лещами. Нигде в СССР таких не увидите!». Или: «Скоро Ишим! Вот где настоящие сибирские пельмени!».

Если станционные рестораны в маленьких провинциальных городках доставляли радость пассажирам послевоенной поры, которые стосковались за годы войны по домашней и нестандартной пище, то столовые и рестораны больших городов, наоборот, обескураживали крайне невкусной, халтурно приготовленной пищей. Не была исключением и столица нашей Родины, где можно было нарваться даже в ресторане первого разряда на совершенно неудобоваримое блюдо. Но самым бездарным по ассортименту, качеству, вкусу пищи и ее кулинарному оформлению в первые послевоенные годы, а также позднее, в 50-х и 60-х годах, оставался Ленинград.

В Питере, еще при царизме, в так называемых народных трактирах всегда готовили плохо, причем во много раз хуже, чем в Москве. Об этом не раз писал в своих очерках о петербургской жизни известный бытописец Казимир Баранцевич. В советское время эта тенденция сохранилась как «традиционное» отличие второй русской столицы от матушки Москвы, хотя в конце 30-х годов развитие гигантских фабрик-кухонь при ленинградских заводах всячески старалось переломить эту традицию.

Однако после Великой Отечественной войны кулинарный уровень ленинградских столовок снизился катастрофически, хотя сами ленинградцы этого, кажется, уже не замечали, считая его «нормальным». Видимо, одной из главных причин этого явления было то, что ленинградцы пережили беспрецедентную блокаду и голод, что кардинальным образом исказило их нормальное представление о пище. Они совершенно «забыли» о том, что еда должна иметь прежде всего хороший вкус, и предъявляли к еде в общепите, да и дома лишь одно примитивное требование — чтобы ее было возможно больше по количеству. Этот

единственный критерий оценки еды удерживался в Ленинграде довольно стойко, по крайней мере до 60-х годов, и, по моим личным наблюдениям, так и не был окончательно изжит позднее. Приехав в Ленинград в 1951 г. из Таллина, где я три месяца работал в архивах и уже привык к эстонской добросовестности, я был просто потрясен абсолютной неудобоваримостью ленинградской столовской пищи, причем ее низкое качество было, как неизбежное клеймо, повсеместно — и в «забегаловках» на Невском проспекте, и в «роскошной европейской гостинице», и даже в «привилегированной» столовой при Доме ученых на Дворцовой набережной.

Более двух дней «пытку плохой едой» я не смог вынести, хотя в годы войны спокойно переносил голод, бывало, и по три-четыре дня. Неряшливость приготовления, плохое качество продуктов на фоне их откровенного воровства, а следовательно, полного отсутствия сколько-нибудь ценных компонентов в пище, создавало неповторимую комбинацию несъедобных блюд ленинградского общепита конца 40-х — начала 50-х годов.

Элементарный контроль за качеством и составом столовских блюд отсутствовал, что поражало всякого свежего, приезжего человека, особенно знакомого с положением дел в Прибалтике и Белоруссии, не говоря уже о Молдавии, где как раз после войны, можно сказать, установился и торжествовал своеобразный «культ хорошей еды».

Московский общепит был, как уже упоминалось, чрезвычайно дифференцирован, и потому у него не было «общего единого лица». Столовые закрытых учреждений были «кулинарными заповедниками» достаточно высокого класса. За ними с сильным отставанием по качеству шли просто закрытые столовые прочих учреждений. Ниже располагались диетические столовые для прикрепленных клиентов. Еще ступенькой ниже — просто диетстоловые для «дикой» публики с улицы. За ними следовали фабрики-кухни и районные столовые, и уж совсем на уровне травы — базарные и привокзальные чайные.

Кроме того, параллельно с вышеприведенной шкалой существовала еще и «ресторанная кухня» столицы, состоявшая также из нескольких уровней. Самым высоким считался уровень Интуриста — ресторанов высшего разряда вроде «Националя» и «Метрополя». Самым низким — ресторанов 3-го разряда. Пища в них весьма различалась по качеству, но не всегда точно соответствовала разряду ресторанов. Разрядам соответствовали только цены, а вот вкус и качество зависели целиком от конкретных условий — прежде всего от добросовестности и профессионального умения ресторанных поварских бригад, а они

после войны были чрезвычайно пестры и неодинаковы.

В первые послевоенные годы, кажется, до середины 50-х годов, только в одной Москве сохранялось прежнее, дореволюционное и нэповское деление ресторанов на три разряда. Широко известными ресторанами 3-го разряда были «Крым», «Балчуг» и «Иртыш». Все три — в Замоскворечье: первый сразу за Крымским мостом, перед бывшей Калужской площадью, второй — у Чугунного моста, на Обводном канале, третий — на Зацепе. Кормили там, за исключением «Иртыша», относительно неплохо и дешево (ведь 3-й разряд!), но мало-мальски приличная публика в советское время ходить туда уже опасалась, желая сохранить свою репутацию. Постоянный сор на полу, чад, закопченные от беспрерывного курения стены, подозрительная публика, неизменные цыгане, но при этом недорогая и съедобная еда делали эти рестораны народными, если считать «народом» всех неряшливо одетых, грубых и просто «темных» людей, заполнявших эти заведения. Именно с этими ресторанчиками были связаны все подлинные и мнимые истории об ограблении провинциальных командированных, которые действительно любили посещать почему-то именно эти места, несмотря на их репутацию.

«Крым», самый «живописный» и старый из трех, снесли при первой же послевоенной реконструкции. «Иртыш», сохранив название, переселили в новое здание недалеко от Павелецкого вокзала и одновременно повысили до первого разряда. «Балчуг» стоит до сих пор на старом месте, правда, тоже лишился своего «низкого» ранга. Одно время он был превращен в ресторан румынской кухни под влиянием моды на «страны народной демократии», а скорее всего, из-за оккупировавших его цыган, которые превратили скромное двухэтажное здание на углу ул. Балчуг и Садовнической набережной в постоянное место своих сборов. Другой пункт сбора цыган, в основном женщин (в отличие от «мужского» «Балчуга»), находился в послевоенной Москве в «Нарве» — ресторане 2-го разряда на углу Цветного бульвара и Самотечной площади. «Нарва» прожила долго — вплоть до конца 80-х годов, но затем и она была ликвидирована как злачное место с неистребимой репутацией «подозрительной дыры», несмотря на неоднократные перестройки, ремонты и смену интерьера и заведующих начиная с середины 60-х годов.

Кормили в «Нарве» из рук вон плохо, но посетителей в ней было невпроворот, в том числе, разумеется, и цыганок с маленькими детьми. Это был их «дом». Они пели, кричали, ругались, дрались под несмолкаемый рев детишек, ели принесенную «свою» еду, что в других ресторанах строго

воспрещалось, и занимали столики часами. Заскочивший сюда в надежде быстро перекусить в центре Москвы «чужак» обычно спустя несколько минут, оценив ситуацию, уносил скорее ноги. Но даже тех, кто просидел тут не более 10—15 минут, порой умудрялись обворовать или охмурить. Это был «пункт» профессиональных мошенников, где еда играла лишь роль ширмы, маскировки.

В послевоенной Москве в период с 1948 по 1954 г. весьма заметную и едва ли не общественную роль стали играть крупнейшие и известные рестораны, расположенные в самом центре столицы почти что на одной линии, недалеко друг от друга. Это — «Националь» на углу ул. Горького и Манежной площади, «Метрополь» на углу Театрального проезда и площади Революции и между ними — два ресторана: «Гранд-Отель» (напротив музея Ленина) и новый ресторан при гостинице «Москва» в Охотном ряду.

В «Москву» ходила только советская публика, в основном командированные от общесоюзных наркоматов, провинциальные депутаты Верховных Советов всех уровней — от СССР и союзных республик до автономных областей и округов, — которые жили в одноименной гостинице, а также видные летчики, стахановцы и другие «знатные» люди, которым этот ресторан с его неуютными, гулкими, похожими на ангары гигантскими залами с умопомрачительно-высоченными, под 4—5 метров, потолками и с неприветливыми, суровыми пожилыми официантами-мужчинами в черных сюртуках с белыми манишками и галстуками-бабочками казался, по-видимому, верхом столичного шика и роскоши.

В кулинарном же отношении «Москва» стояла весьма низко, мало отличаясь вкусом своей кормежки и меню от обычных учрежденческих столовок, но удивляя новичков непомерными ценами, высокомерием официантов и длительным, ненужным и унизительным ожиданием так называемых порционных блюд — кусков мяса, похожих на подошву, приготовленных явно неделю назад и крайне плохо, неряшливо разогретых.

Только незаурядным терпением советского человека можно было объяснить то, что все это тщательно отрепетированное и целеустремленно проводимое хамство чувствующего свою неуязвимость лакейского персонала не вызывало крупного скандала в течение десятков лет. Расчет этих прохвостов был прост — приехавший в столицу провинциал связан по рукам и ногам: он не только не знает Москвы, но и его должностное положение не позволяет возмущаться ресторанными порядками именно в ресторане. Любое такое возмущение легко можно было интерпретировать как дебош в пьяном виде со всеми

вытекающими отсюда последствиями. Сердца ресторанной обслуги смягчались лишь тогда, когда посетители, пренебрегая горячей пищей, заказывали исключительно алкогольные напитки и холодные закуски, что помогало перевыполнять план и не требовало никаких кулинарных усилий.

Неудивительно, что командированные, хорошо пообтершиеся в столице и не связанные высоким рангом, предпочитали чопорно-ханжеской и дорогой «Москве» разухабистые, непрезентабельные, но более человечные и по-своему «домашние» простецкие «Крым» или «Балчуг».

В отличие от «Москвы», три других центральных ресторана, ее соседи, сохранившие и после войны свои «старорежимные» названия и интерьер, были излюбленными местами иностранцев и людей «свободных профессий» и «неопределенных занятий». Иностранцы особенно отдавали предпочтение «Националю», где, как считалось, все еще сохранялись традиции хорошей кухни.

Наличие широкой иностранной клиентуры в послевоенной Москве было связано с рядом обстоятельств. Во-первых, с оживлением и значительным расширением зарубежных контактов и с увеличением по крайней мере втрое дипломатического корпуса в столице. Достаточно сказать, что за годы войны Советский Союз впервые установил дипломатические и консульские отношения с двумя десятками зарубежных стран, а также восстановил прерванные в 1938—1941 гг. отношения примерно с таким же числом иностранных государств. Неудивительно, что в столице стало не хватать старинных особняков с садом и изолированной территорией для расселения посольств, миссий и их персонала. Во-вторых, небывалое развитие получили за второе послевоенное пятилетие (1948—1954 гг.) культурные и общественные связи с прогрессивными заграничными организациями. На первом месте здесь стояли, разумеется, страны народной демократии, как тогда называли Болгарию, Румынию, Венгрию, Югославию, Польшу, Чехословакию и только что созданную ГДР. Десятки делегаций из этих стран — профсоюзных, молодежных, женских, спортивных, партийных, — а также различные артистические, певческие, танцевальные, музыкальные коллективы сделали Москву объектом своих паломничеств в конце 40-х — начале 50-х годов. Бурную деятельность вели в этом отношении как приглашающие организации — ВОКС (Всесоюзное Общество культурных связей с заграницей), а также ВЦСПС. Наводнившим Москву иностранным визитерам, не говоря уже о туристах, приезжающих по линии Интуриста, в послевоенной Москве было не так-то просто «провести время», особенно вечернее, остававшееся от дневной

весьма насыщенной программы.

Дело в том, что для театрально-концертных мероприятий в то время могли использоваться всего лишь три объекта: Большой театр, Колонный зал Дома союзов и отчасти Музыкальный театр В. И. Немировича-Данченко. Три крупных и «приличных» ресторана по соседству с этими тремя «культурными» объектами были поэтому своеобразными досуговыми отдушинами. Их кулинарная роль при этом была весьма ограниченной. Поскольку публика, посещавшая именно эти рестораны, была, в принципе, и обеспеченной, и сытой, то вечернее застолье в них ограничивалось в основном выпивкой с традиционной русской дорогой и экзотической для иностранцев закуской — икрой, севрюгой, семгой. Кулинарное действо в этих ресторанах тем самым предельно сокращалось и упрощалось, ибо их основная функция сводилась к сервировке уже готовой закусочной снеди и предоставлению возможности встреч в «роскошной обстановке». В этом заключалась одна из причин, почему эти престижные интуристовские заведения, которые находились под пристальным вниманием КГБ и, несомненно, имели возможность получать квалифицированные поварские кадры, тем не менее неуклонно снижали свое кулинарное мастерство и, главное, требовательность к нему. Это постепенно стало всеобщей тенденцией в ресторанном мире.

В 40-х годах ресторан «Гранд-Отель» славился своей кухней по всей Москве. В 1954 г. мне пришлось побывать в «Гранд-Отеле», старая кулинарная репутация которого все еще сохранялась в московском фольклоре. Но меня ждало разочарование. Средний ресторанный стандарт возобладал и здесь: неизменные консоме с пирожками, дежурная куриная лапша, борщ, зажаренная до жестяной твердости картошка и стандартные тарталетки с зеленым горошком красноречиво свидетельствовали о деградации и опошлении меню даже в таком престижном ресторане. Правда, говорили, что для тех, у кого на лацкане пиджака поблескивал депутатский значок или хотя бы орден, подавалась другая пища. Но так могут рассуждать только дилетанты, крайне далекие от понимания сути кулинарного мастерства и путающие понятие «доброкачественное блюдо» с понятием «хорошая кухня». Конечно, всегда можно положить кое-кому на тарелку лучший кусок мяса, принадлежащий к более ценной части животного или птицы, можно для некоторых клиентов более тщательно приготовить салат или гарнир без грубых кулинарных ошибок или небрежности, но все это никак не может изменить, улучшить сам характер той кухни, которая культивируется в данном заведении. Разумеется, под крышей

одного ресторана могут существовать и разные кухни, но для этого должны быть два разных пищеблока и две совершенно разные поварские бригады с отличными друг от друга навыками. Хорошая кухня — это не только особый подбор меню, это иной кулинарный стиль, другой уровень мастерства. Поэтому повар, не обладающий известным мастерством, не способен при всей своей добросовестности «выскочить» вдруг за пределы привычного уровня. Ведь артистка кордебалета или хористка при всем своем желании никогда не сравняются с солисткой балета или с оперной примадонной, если не обладают определенным талантом и не будут повышать свое техническое мастерство. Точно так же и повара. Вот почему практически невозможно иметь «две кухни» в одном ресторане — хорошую для одних и посредственную для других посетителей. Индивидуальное обслуживание может, конечно, колебаться, но кухня будет оставаться одна, и скрыть это обстоятельство от профессионала или даже от лица, интуитивно разбирающегося в кулинарии, фактически невозможно.

К середине 50-х годов как раз и наметилась тенденция к снижению уровня кулинарной культуры, к ухудшению, упрощению кухонного мастерства в стране. Это было не только неприятным, но и весьма симптоматичным для всей страны явлением. Происходила смена поколений. А это всегда не только смена, но чаще всего — безвозвратная потеря традиций уходящего в небытие поколения. Именно этот факт — особенно грустный. Ведь уходят не только плохие, отрицательные, но и хорошие традиции вместе с их достойными носителями.

В это время кухня «Метрополя» практически утратила свои индивидуальные черты. В этом отеле обычно размещались и питались делегации из стран народной демократии, в отличие от ориентированного на «капиталистов» «Националя». Одну из таких делегаций — «Союза свободной немецкой молодежи» из ГДР мне пришлось сопровождать в качестве переводчика.

Возглавлял ее формально Эрих Хонеккер, в то время секретарь ЦК немецкого комсомола, а фактически ее представляла и с нею всюду разъезжала Маргот Файст — глава пионерской организации ГДР, будущая жена Хонеккера и министр образования и культуры ГДР. Все члены этой делегации были молодые ребята и девчата, активисты и функционеры молодежного движения ГДР, и, разумеется, они были не только довольны, но и искренне восхищены московскими условиями, в том числе и в смысле питания.

Действительно, судя по составу пищи, кормили их очень хорошо, особенно по сравнению с Германией, где и в 1949 г., и вплоть до 1954 г. безраздельно доминировали эрзацы.

Но даже я, имевший тогда лишь армейский и столовский кулинарный опыт, уловил, что кухня «Метрополя» — застойная. Характер этой ресторанной еды был по уровню мастерства значительно ниже того, что демонстрировали закрытые столовые ЦК Генштаба и даже МИДа. Не только меню, но, главное, технология приготовления всего лишь копировали «Книгу о вкусной и здоровой пище» 1939 г. Задержавшиеся здесь с довоенных лет поварские кадры старели, продолжая «вариться» в атмосфере благодушной успокоенности и веры в свою непогрешимость, и их старомодная отсталость особенно бросалась в глаза даже армейским поварам, которые побывали в Бухаресте, Софии, Белграде, Будапеште и Вене — разоренных, голодных, обнищавших, но демонстрировавших совсем иные кулинарные навыки. Полное отсутствие пряностей делало ресторанную еду, и советскую ресторанную кухню в целом, — невыразительной. И это видел каждый кулинарно образованный человек. Дело в том, что сохранившиеся кое-где в престижных ресторанах Союза со времен НЭПа «шефы» десятилетиями профессионально не росли и постепенно превратились в простых отлученных от плиты администраторов, которые растеряли за годы своей кулинарной изоляции последние остатки дореволюционного кулинарного мастерства.

Таким образом, в первое послевоенное десятилетие крупнейшие рестораны столицы не стали «центрами хорошей еды» или «центрами кулинарной культуры», а стали зато центрами развлечения и прожигания жизни, подав этим дурной пример всем остальным заведениям такого рода в стране. В них регулярно собиралась довольно разношерстная публика, по разным причинам «липнувшая» к иностранцам, что с самого начала сделало «Националь» и «Метрополь» объектами пристального внимания и провокаций со стороны КГБ. Конечно, и другие рестораны, особенно «Савой» и «Арагви» в центре Москвы, не избежали такого внимания, но все же считалось, что туда люди заходили в основном поесть, а не только «поразвлечься». В «Правде» и «Труде» тех лет нередко можно было прочесть о разного рода скандалах и мошенничествах, случавшихся в этих ресторанах. Скупые сообщения об этом, печатавшиеся на последней полосе газет в крохотной рубрике «Происшествия», для многих становились единственным поводом для продолжения подписки на следующий год. Такие заметки довольно быстро позволили осознать, что посещение ресторанов — не только крайне неприличное занятие само по себе, но и сопряжено с известным риском и с прямой опасностью для «чистой карьеры». Особенно широко был известен скандал в «Национале» в 1952 г.,

в котором оказался замешан один бразильский дипломат. Напившись и повздорив с неким советским посетителем, он разбил, опрокинув, в вестибюле дорогую двухметровую китайскую фарфоровую вазу. Его немедленно объявили persona non grata и выдворили за пределы страны. Это событие послужило сигналом для проведения сплошной официальной проверки состава посетителей во всех «злачных местах» Москвы и Ленинграда. «Проверка» превратилась в облаву на спекулянтов и скупщиков золота и бриллиантов, торговцев контрабандой, фарцовщиков и тому подобный темный люд, который расплодился в условиях слегка приоткрытых после войны дверей на Запад и особенно — «полузапад», то есть в страны Юго-Восточной Европы. Попала в сети органов и та часть «золотой молодежи», которая, пользуясь хорошим материальным положением своих родителей — артистов, музыкантов, кинорежиссеров, ученых, дипломатов, — встала на путь «прожигания жизни» и сделала рестораны местом встреч с различными «антисоциальными» элементами.

Все эти меры составляли общее звено в направлении «очищения и подтягивания» советского общества в начале 50-х годов, особенно после XX партсъезда (1952 г.), так что столичные рестораны и ресторанная жизнь впервые за годы советской власти приобрели отнюдь не кулинарное, а общественное значение.

Символом самого злачного, самого непотребного места в столице, территорией, на которой свободно резвилась «золотая молодежь», был, однако, в начале 50-х годов не «Националь» и не «Метрополь», а «Арагви». Именно «золотая молодежь» становится в эти годы основной клиентурой «Арагви» вместо изрядно постаревших и остепенившихся народных артистов МХАТа. Молодые обеспеченные хлыщи определяли новые нравы известного ресторана, и неудивительно, что «Арагви» появлялся во многих фельетонах центральных газет в связи с крупными делами о хищениях, растратах, мошенничестве и об ограблениях.

Особенно нашумел фельетон в «Комсомольской правде» под названием «Плесень», где резко обличались детки и внуки академиков, в частности академика Передерия, хотя его фамилия и не была предана гласности. Это был, так сказать, верх допустимой критики в адрес «имен» и «верхов» в то время. Обыватели буквально смаковали каждое слово фельетона. Фельетон пересказывали, дополняли, комментировали и перевирали во всей Москве чуть ли не целый месяц. Даже если бы фамилия и была названа, то для большинства обывателей ничего бы не сказала. Между тем Григорий Петрович Передерий (1871—1953) был крупнейшим специалистом в царской России, а затем и

в СССР в области мостостроения. Более того, он был одним из новаторов мирового мостостроения. В 1943 г. он стал лауреатом Сталинской премии, и поэтому его имя, конечно, не должно было быть опозорено. Но помимо этих формальных соображений, это был действительно выдающийся ученый. С 1901 г. он издавал первый в России технический журнал «Инженерное дело», объединивший тогдашнюю русскую техническую мысль. В 1912 г. впервые в мире издал учебник «Курс железобетонных мостов. Конструкция, проектирование и расчет», на изучении которого выросли несколько поколений советских мостостроителей. В 1932—1938 гг. под его руководством в Ленинграде был построен через Неву железобетонный мост имени Володарского и заново перестроен цельносварной мост имени лейтенанта Шмидта.

Понятно, что академик Г. П. Передерий, которому было присвоено звание генерал-полковника инженерных войск, был весьма ценен для советской державы. И поэтому кутеж его внуков-балбесов в «Арагви» был, конечно, такой мелочью, такой незначительный деталью, какой были сами эти внуки по сравнению с ученым. Эта деталь не могла, попросту не имела права запачкать имя ученого, тем более что сам он в этом ресторане никогда не бывал. Однако когда фельетон был опубликован, то нашлись люди, а вернее людишки, которые злорадно подсунули его престарелому академику, а уже затем его вызвали «куда следует» для объяснений. Но что мог «объяснить» почти 80-летний старец? Результат не замедлил сказаться. На другой день у Г. П. Передерия произошел инсульт, его парализовало, а через неделю он скончался.

Хлесткий фельетон «Комсомолки» дороговато обошелся советской стране — она потеряла ведущего ученого в области мостостроения как раз в тот момент, когда надо было не только активно восстанавливать мосты, разрушенные во время войны, но и стоял вопрос о реконструкции и реставрации старых мостов, часто исторически значимых. Опыт Передерия был бы неоценим и незаменим.

Между тем, спустя четверть века выяснилось, что Семен Нариньяни, автор фельетона «Плесень», выступал в качестве лоббиста группы молодых мостостроителей, добивавшихся устранения академика Г. П. Передерия как слишком неудобного и требовательного начальника под тем предлогом, что «старик зажился» и пора освобождать место для других. Вероятно, и кутеж его внуков был также спровоцирован их «приятелями» из числа молодых инженеров, претендующих на место Передерия. Такова жизнь.

Реноме «Арагви» в глазах непричастного к посещению

ресторанов населения после этого стремительно упало. Им буквально пугают детей. Само место тщательно обходят — не дай бог кто-либо из знакомых случайно увидит поблизости и подумает, что ты был в «Арагви», — это же позор. Но часть публики, наоборот, считает посещение «Арагви» как бы личным спортивным достижением. Это и «золотая молодежь», и послевоенные нувориши, и особенно провинциальные богатые «растиньяки» разных национальностей и мастей.

Одновременно «Арагви» становится рестораном для грузин, приезжающих в столицу. Здесь создается нечто вроде полулегального постпредства Грузии: грузин всегда может здесь встретить соотечественников, увидеться с нужными знакомыми, узнать последние новости из Тбилиси, получить рекомендации по своим делам в столице, найти адрес, по которому ему не откажут в квартире, а также обделать тысячу других делишек не столь уж безобидного свойства.

Словом, в этот период «Арагви» снова превращается в ресторан со «своей» крайне специфической публикой, хотя общий доступ туда не столь труден, как ранее. Единственное условие — деньги. Правда, даже и за деньги «не своего», «чужого» здесь обслуживали так, чтобы отбить у него охоту к вторичному посещению. Для своей же публики ресторан превратился в «родной дом».

В начале 60-х годов ресторан вновь становится предметом сенсации в связи с процессом матерого валютчика Рокотова. Это «событие» резко меняет судьбу «Арагви». Ресторану фактически объявлен бойкот. Все мало-мальски порядочные люди избегают его. Часть непорядочных опасается появляться в нем, чтобы не стать объектом наблюдения со стороны органов. Ресторан временно как бы пустеет. С его дверей исчезает табличка «Мест нет», но залы остаются полупустыми.

Одновременно ресторан многократно подвергается ревизии, «чистке», проверкам и т. д. Все это меняет его облик. В начале 70-х годов приходится принимать меры, чтобы восстановить через ту же прессу доверие к ресторану у широкой публики. В 1972 г. в «Неделе» появляется статья Э. Церковера, изо всех сил расхваливающая кухню «Арагви» и искусство его поваров, что, разумеется, крайне далеко от действительности. Но она имеет кое-какое психологическое воздействие — публика в «Арагви» постепенно возвращается, а молодежь, не знающая его истории, даже начинает вновь осаждать его. Но тем не менее во второй половине 70-х годов у многих коренных москвичей сохранился, не выветрился из памяти его старый образ, и поэтому стоит сказать, что вчера был в «Арагви», как на губах твоего

собеседника сразу же появляется ядовитая, саркастическая и чуть-чуть циничная усмешка: «Ага, понятно, что ты там делал и в каком виде тебя оттуда выносили!». Иных ассоциаций это название уже не вызывает.

При всем мизерном удельном весе, который имели «ресторанные проблемы» в жизни страны и советского народа, привлечение к ним внимания прессы и тем самым невольное информирование о них всего народа, коренные интересы которого лежали крайне далеко от этого, явилось своеобразной приметой наступления «мирного времени», появления в жизни людей тех явлений, которых в период войны вовсе не существовало.

Как было отмечено в начале этой главы, основной государственной проблемой в первые послевоенные годы было обеспечение народа продовольствием. Как накормить людей, чем накормить и как наиболее правильно, справедливо и эффективно организовать эту кормежку — вот чем было в первую очередь озабочено тогда советское руководство. Отсюда и все те меры по организации системы общественного питания, о которых было упомянуто выше: напряженная, до деталей продуманная подготовка к отмене карточной системы и успешное ее проведение менее чем через два года после окончания войны — в 1947 г., в то время как в большинстве стран Западной Европы, испытавших войну, к такой мере, да еще при помощи «плана Маршалла», смогли приступить лишь в конце 1948 — начале 1949 г.!

В середине 70-х годов журналист В. Бережков спросил А. И. Микояна, каким путем удалось в 1935 и 1947 гг. после отмены карточной системы сразу, на другой же день обеспечить устойчивое снабжение продовольственными товарами и их постоянное присутствие в магазинах?

> Прежде всего, — ответил Микоян, — путем строжайшей экономии и одновременного наращивания производства удалось накопить большие запасы продуктов. Сталин лично следил за этим и строго наказывал нерадивых производственников. Провели огромную работу по доставке всего этого к местам назначения. Оборудовали склады и холодильники, обеспечили транспорт для развозки по магазинам, особенно в первоначальный период, когда люди еще не поверили в стабильность рынка. И строго предупредили работников торговли, что за малейшее злоупотребление, сокрытие товара и спекуляцию они ответят головой.

Пришлось нескольких нарушителей расстрелять. Но главное — удалось не растягивать снабжение, не выдавать его по чайной ложке, а выбросить в один день во все промышленные центры. Только это могло дать нужный эффект.

К этому стоило бы добавить еще одну важную меру, которую А. И. Микоян не упомянул, как само собой разумеющуюся в сталинское время, а именно — строжайшую секретность в подготовке и проведении всей операции как одно из решающих условий ее успеха.

В 1933—1934 гг., когда существовала карточная система, много писали о фабриках-кухнях и интенсивно их строили, то есть пропагандировали новые социалистические формы общественного снабжения и насыщения, говорили о кулинарном обеспечении в будущем.

В 1949—53 гг. фабрики-кухни все еще существовали по-прежнему, особенно в рабочих районах страны. Можно было бы поднять и обсуждать много проблем, связанных с улучшением и изменением их профессиональной, чисто кулинарной работы. Но как раз об этом советская пресса совсем не писала. О фабриках-кухнях забыли, как будто бы их и не существовало.

А вот о ресторанной жизни в «Крыму», «Нарве», «Арагви», «Национале», на всех ресторанных уровнях, центральная пресса писала регулярно и увлеченно, как будто это была какая-то животрепещущая проблема советского народа. Странное впечатление производили эти писания где-нибудь в Пензе или Омске, на рабочем Урале и в Кузбасе или в селах Житомирщины и Волыни. Людям, поглощенным производственными и бытовыми заботами, было не только странно, но и обидно, что в Москве заняты такой мелкой, мышиной возней. Они воспринимали это как прямое оскорбление их достоинства, как грубое пренебрежение их интересами, как надругательство над их трудом, их трудностями.

Именно тогда произошло значительное расхождение интересов «верхушки» и народа, вопиющее противоречие «слов» и «дел».

• • •

После отмены карточек в 1947 г. в течение 1949—1953 гг.

провинция нашла выход из продовольственного кризиса довольно быстро и своими собственными силами. Через два-три года, когда погодные условия позволили восстановить прежние урожаи зерновых культур, стала сказываться положительная роль личных приусадебных хозяйств в пополнении продовольственного обеспечения сельского населения. Обычный, наиболее распространенный размер так называемого подворья составлял 1/4 га, или 25 соток, но закон разрешал иметь участки гораздо больших размеров — до 1 га. Практически, даже в нечерноземной зоне, уже к 1950—1951 гг. небольшие личные хозяйства обеспечивали до 36—38% от всей получаемой крестьянами аграрной продукции и до 45—46% от продуктов животноводства (молока, яиц, масла, мяса, сала, птицы).

В центральных, особенно в черноземных областях, доля приусадебного хозяйства в обеспечении сельского населения продовольствием была еще большей. Так, в Тульской области личное хозяйство давало 75% мяса, 80% молока и 85% яиц.

Объяснялось это тем, что личное хозяйство велось более интенсивными методами и его производительность по продуктам растениеводства в разных районах была в 2—4 раза выше, чем в колхозах и совхозах, а по животноводству — втрое выше.

В августе 1953 г. правительство существенно снизило налоги с крестьянства, а в сентябре 1953 г. были значительно повышены государственные закупочные цены на сельскохозяйственную продукцию. Это привело к тому, что ведение личного хозяйства в деревне стало не только выгодным с точки зрения самообеспечения, но и рентабельным, прибыльным в чисто рыночном отношении. Крестьянин мог теперь покупать городские промышленные товары, поскольку у него появились деньги. Все это улучшило положение с продовольственным обеспечением сельского населения уже к середине 50-х годов. У крестьян появился стимул для увеличения производства овощей, зерна, круп, масла, мяса, птицы, молочных изделий — творога и сметаны.

Если учесть, что стол сельских жителей в лесной полосе, в Сибири пополнялся дарами леса, а в речных и озерных районах — рыбой, то в целом меню сельского населения складывалось из молока, картошки, квашеной капусты и других овощных солений, сушеных и соленых грибов, домашнего сала, яиц, яблок и груш, и в меньшей степени из мяса, рыбы и домашней птицы, разводимой далеко не во всех регионах. Основным недостатком, который сохранялся в снабжении села, было отсутствие или низкая доля продовольственных товаров промышленного производства: колбасных изделий, соленой селедки, консервов (за исключением

рыбных), сахара и кондитерских изделий, а также чая, кофе и какао. Украина, Молдавия, Прибалтика, Закавказье и Средняя Азия в продовольственном отношении находились в гораздо более выгодном положении. Их хозяйства восстанавливались намного быстрее. Кроме того, в национальных республиках сохранялись кулинарные традиции народных кухонь, сельское население не только умело хорошо готовить, но и обладало богатыми навыками приспособления разнообразных сельскохозяйственных продуктов для приготовления полноценных блюд. В Средней Азии широко использовали местные сельскохозяйственные культуры для обогащения ассортимента повседневного стола — джугару, люцерну, а из продуктов животноводства — курдючную оболочку (постдумбу). В Закавказье большое значение имели чумиза (просо), кукуруза, местное домашнее вино, рассольные кувшинные и курдючные сыры, сушеные и свежие фрукты и ягоды. Все это разнообразие обогащало стол селян.

В России же военные годы, оголив, обездолив деревню, не только нанесли непоправимый удар по численности сельского населения, не только подорвали объемы сельскохозяйственного производства, но и ликвидировали, уничтожили, прервали многие хозяйственные традиции русского крестьянства и особенно нанесли ущерб кулинарным навыкам, в большинстве случаев совершенно оборвав их преемственность. Это сделало сельский стол уязвимым, беззащитным и оказало на него пагубное влияние, поскольку закрепило его кулинарную примитивизацию. Ликвидация старого типа очага (русской печи) и отсутствие нового (плит), дефицит дров, угля, торфа и иных видов топлива (керосин) в корне подорвали русскую систему питания, предусматривающую обязательное присутствие густых, наваристых супов и горячей пищи по крайней мере два раза в день. Деревня, в которой исчезли кулинарные навыки, оказалась зависимой от городского снабжения. В послевоенное время в русской сельской местности стали потреблять макароны, рожки и другие промышленные мучные изделия, вместо того чтобы готовить домашнюю лапшу, вареники, пельмени, блины, как в довоенные годы. Тем самым сельское меню теряло и национальный, и вкусовой колорит, становилось менее питательным.

• • •

Одной из примет наступления мирного времени, имевших отношение к развитию кулинарии в послевоенные годы, было появление кухонной посуды, которой советские домохозяйки не видели с 1940 г.

Кухонная утварь, как и кухонный инструментарий — траншерные ножи, терки, мясорубки и другие «приборы», облегчающие работу на кухне, ускоряющие время приготовления и повышающие качество блюд, — имеют огромное значение для обеспечения высокого уровня кулинарного мастерства, играют важную роль в развитии кулинарии любого народа. В СССР начиная с 30-х годов об этом совершенно не думали, и производство кухонной утвари и инструментария находилось в полном упадке. Если столовую посуду — чашки, тарелки, блюдца, столовые ножи, вилки и ложки — еще выпускали и даже соревновались в выпуске новых видов в течение 20-х и 30-х годов, то о кухонной посуде как-то забывали, ее последние «новинки» относились к 1935—1936 гг., когда в связи с отменой карточек и с принятием Сталинской конституции были выпущены новые сервизы и наборы кастрюль. Но эти праздничные и небольшие по своим тиражам изделия так и остались «первой ласточкой» советского кухонного инвентаря.

В войну отсутствие кухонной утвари стало серьезной проблемой. Особенно страдала от нехватки посуды деревня. Но и в городах за почти десять лет, истекших с 1936 г., кухонная утварь стала дефицитной. Как правило, кухонная посуда была металлической (медной, мельхиоровой, чугунной, алюминиевой или эмалированной), и за годы непрерывного использования она приходила в негодность, нуждалась в лужении, пайке или же облуплялась до того (эмалированная), что ее уже нельзя было использовать. А без хорошей посуды — невозможно приготовить хорошее, кулинарно грамотное блюдо. Вот почему после окончания войны на некоторых авиационных и оружейных заводах стали изготавливать кухонную посуду, которую население, уже не первый год страдавшее от ее отсутствия, встретило с огромным энтузиазмом.

Когда в московских хозяйственных магазинах в 1947 г. впервые стала появляться белоснежная, радующая своими строгими геометрическими формами кухонная эмалированная посуда — миски, тазы, кастрюли разных размеров, — то за ней немедленно выстраивались длиннющие очереди, и буквально за один день всю эту «красоту» расхватывали.

В провинцию же такая посуда вообще не попадала. Но в некоторых «привилегированных» республиках, например в

Закавказье, она появлялась. Однако местное население не испытывало такой «посудный голод», как люди в русских промышленных центрах, ибо традиционно пользовалось национальной посудой — кеци, тараки, чанахи, кчуч, которые изготавливались из глины или даже из камня и служили веками. Из металлической посуды здесь, как и в Средней Азии, использовались казанки — котелки с выпуклым дном. Эмалированная же посуда не пользовалась спросом, так как ее нельзя было использовать на открытом огне — в тандыре или в духовке, где обычно приготавливались все национальные блюда. Поэтому дефицитные в Москве или Ленинграде эмалированные кастрюли, доставшиеся по престижной разнарядке какому-нибудь шикарному универмагу в Баку или Тбилиси, стояли там, по крайней мере какое-то время, свободно.

Помню, как удивили меня небольшие кусочки картона, прикрепленные к этим блестящим кастрюлям, на которых чернильным карандашом были выведены «пояснительные» надписи. «Каструл» — стояла подпись под самой большой четырехлитровой кастрюлей. «Каструла» — гласило «объяснение» у той, что поменьше. «Каструлка» — именовалась еще меньшая. А у совсем маленькой, пол-литровой значилось: «Каструлчик».

Бывшие со мной товарищи — москвичи — потешались над грузинскими и армянскими духанщиками-продавцами, подходившими к оценке посуды по половому признаку, и сразу делали отсюда далеко идущие выводы об особой тяге всех кавказцев к сексуальности. Плохо знавшие историю и этнографию Руси молодые послевоенные люди и не подозревали, что и у восточных славян, в частности на русской Белгородчине и на полуукраинской Слободской Украине, столь удививший их кавказский «половой подход» в торговле был широко распространен, по крайней мере в довоенное время, в оценке как арбузов (кавун или кавуница), так и кухонной посуды. Проезжая Харьков в августе 1936 г. по пути в Крым, мы с матерью посетили красочный и изобильный в те годы украинский базар. Огромную площадь занимали гончарные ряды: масса всевозможной глиняной и фаянсовой посуды — крынок, горшков, котликов, молостов, корчаг, макитр, тарелок, мисок, чашек и блюдец, у которых толпились покупатели. Выбирая крынку или макитру, они непременно постукивали по ней и прислушивались к звуку. Если гулкого звука не раздавалось, то это означало, что посуда с дефектом — с трещиной или дырочкой, иногда даже микроскопической. Об этом знали и мы, москвичи. Но если звук был, но «толстый», глухой, то макитру некоторые хозяйки тоже не брали. Считалось, что в такой посуде плохо будет вариться борщ.

Она пригодна лишь для хранения круп, кваса или молока и сметаны. По их определению, это был горшок, посуда-мужчина. Если же звук при ударе о край горшка или крынки был тонким и звонким, то такая посуда называлась горщицей, то есть посудой-женщиной. Именно в ней получится отменный борщ. К югу от Киева шли еще дальше: воду для купания маленьких девочек грели обязательно в кувшинах, «щоб стан тоненький був», а воду для купания мальчиков — в широченных макитрах, чтобы в плечах косая сажень была!

После войны, когда по территории Союза перемещались огромные массы людей, которые затем обретали новые места жительства, вдали от своих родных деревенек и сел, городков и поселков, были утрачены старые бытовые знания, обычаи и привычки, и это сказалось, в первую очередь, на домашнем обиходе, на изменении правил приготовления национальных блюд, а также на изменении репертуара еды. С середины 50-х годов наступает новый кулинарный период в истории России.

Глава 12. Изменения в питании советского народа с середины 50-х до начала 70-х годов

Улучшение продовольственной ситуации в стране в 1955—1961 гг.

Не могу вспомнить, что ел в 1955 г. и чем конкретно питался в 1961 г. Зато отчетливо отложилось в памяти голодное время сразу после войны. И это объяснимо. Любое чрезвычайное, яркое явление оставляет глубокую зарубку в памяти, независимо от того — было ли это горем или радостью, голодом или особым изобилием. Наоборот, все «нормальное», хорошо вошедшее в колею, среднее и удовлетворительное — не вызывает особых эмоций и неспособно оставить о себе воспоминаний. И то, что еда и ее характер в конце 50-х годов не врезались в память, не запомнились каким-нибудь своим отличием или своеобразием, — косвенно говорит о том, что с питанием тогда было уже нормально, оно перестало занимать первостепенное место в наших помыслах, на нем не сосредоточивалось наше внимание.

Конечно, в вытеснении еды из нашего сознания в это время немалое значение имело то, что вторая половина 50-х и начало 60-х годов ознаменовались колоссальными общественными изменениями, политическими событиями как в нашей стране, так и за ее пределами. Поэтому весь быт, в том числе и интересы желудка, отошел несколько на задний план, ибо уровень обеспечения повседневным питанием уже не выступал как отвлекающий и тем более беспокоящий фактор, а духовные интересы резко повысились.

Более того, продовольственные проблемы уже не представлялись самыми главными в будущем, да и неудовлетворенность чисто кулинарным оформлением еды в общепите также нельзя было связывать с этими годами. Эта проблема возникла позднее, в конце 60-х — начале 70-х, когда общепит стал коррумпироваться, а его персонал по мере своего «разжирения» стал наглеть и откровенно халтурить. Но в середине 50-х годов как раз факт улучшения общего продснабжения временно приостановил злоупотребления в общепите. И это впечатление подтверждается хорошо запомнившимся фактом: в декабре 1955 г. я впервые в числе первых советских людей, отправившихся в качестве туристов за границу, посетил Финляндию, где пробыл неделю, побывав в шести городах.

Известно, сколь добросовестны финны вообще, сколь высококачественны финские мясные и молочные продовольственные товары. Все это отчетливо обнаружилось во

время нашей поездки, тем более что мы были советскими людьми, совершенно не избалованными хорошей едой. Да, чистота, свежесть продуктов — все это мы отметили. Но сама по себе горячая еда, меню, состав и рецептура обеденных блюд, предложенных нам в ресторанах средней руки, вовсе не поразили, не произвели никакого особого впечатления. Все это «мы проходили».

Иностранная еда, в сущности, не отличалась от того, что мы ели в Союзе, особенно дома. Значит, мы приехали не из голодной страны. И кроме того, если исключить «шведский стол» с его широкой свободой выбора, горячая еда у нас была не хуже.

Да, никакого воспоминания о продовольственных трудностях в СССР конца 50-х годов не сохранилось. Вопреки сложившимся позднее представлениям о глубоком кризисе советского сельского хозяйства в 50-х годах, к концу этого периода реальная обеспеченность населения страны продовольствием достигла (именно в это время) вполне удовлетворительного уровня, хотя это, разумеется, не исключало кризисных явлений в сельском хозяйстве. Просто факт явного улучшения питания населения и имевшая место недостаточная интенсивность сельскохозяйственного производства в целом были явлениями несколько разного порядка, и их нельзя было путать, а тем более делать вывод о их взаимозависимости. Ибо как раз в это время общий уровень сельскохозяйственного производства повышался за счет чисто экстенсивных факторов. Это был рост числом, а не уменьем. Рост вширь, но не вглубь. Но все же — рост.

Дело в том, что уже на первом после смерти И. В. Сталина пленуме ЦК (сентябрьский, 1953 г.) откровенно была признана неэффективность сельскохозяйственного производства в колхозах и отмечено, что денежные доходы колхозников недопустимо низки (трудодни давали лишь 1/5 часть всех необходимых денежных средств, да и то — в лучшем случае!). Отсюда был сделан вывод о необходимости снизить или вовсе ликвидировать налоги, а также списать всю существующую задолженность колхозников по обязательным поставкам продуктов.

Налоговые льготы начали действовать уже с октября 1953 г. Они содействовали быстрому восстановлению поголовья скота и домашней птицы в приусадебных хозяйствах колхозников. В 1954 г. был совершенно отменен налог на содержание свиней и коров, а к 1958 г. были отменены обязательные поставки сельхозпродуктов с личных участков не только колхозников, но и всех жителей села. Иными словами, деревне дали возможность своими силами, но при поощрительной и благожелательной политике государства, выходить из кризиса, куда ее ввергла

война, отбиравшая все съестное для фронта и города.

Поощрительной мерой стало значительное повышение государственных закупочных цен на мясо, сало, масло, творог, молоко, сметану, птицу, яйца и на все зерновые культуры (крупы) [37]. Эти цены с 1952 по 1958 г. выросли в 12 раз по продуктам животноводства и в 6 раз по зерновым, в то время как розничные цены остались неизменными! Разумеется, все это сказалось на резком росте денежных доходов крестьянства. Так, реальные доходы колхозников возросли за пятилетку на 92%, а реальные доходы рабочих и служащих города — на 60%, что подтянуло деревню до общесоюзного уровня благосостояния.

Естественно, этот процесс вызвал серьезные изменения в структуре питания населения. За вторую половину 50-х годов в городах несколько снизилось потребление хлеба, ибо люди стали больше потреблять другие продукты — в первую очередь молоко и молочные продукты (в 2,5 раза), по которым особенно стосковались в годы войны, а затем — мясо и мясные изделия (в 2,2 раза).

В сельской же местности и в малых городках и поселках потребление хлеба хотя и не сократилось, но стабилизировалось, что также было признаком нормализации продовольственного положения. Потребление молочных продуктов увеличилось на 60—65%, а мяса — на 80—90%. Это означало, что крестьяне стали больше оставлять этих продуктов для себя, а не пускать их на продажу. Самым неожиданным моментом, однако, было резкое увеличение потребления сахара в деревне — в 5—6 раз. Это означало, что деревня, как говорится, «дорвалась до сахара», которого она была практически лишена в годы войны и недостаточно получала в первые послевоенные годы. Поступление больших количеств сахара на село позволило крестьянам делать значительные заготовки ягод и фруктов на зиму в виде варенья, компотов, наливок и употреблять эти пищевые изделия на протяжении всего года, а также возобновить потребление чая, который русская деревня привыкла пить только с сахаром.

Однако все эти улучшения в продовольственном положении населения лишь отчасти были результатом собственных усилий по производству продовольствия. Низкая производительность труда в сельском хозяйстве, преимущественное сохранение экстенсивных форм увеличения сельхозпродукции не могли способствовать насыщению рынка. Поэтому правительственные круги вынуждены были принять решение о значительном увеличении импорта продовольствия и о сокращении или даже о прекращении, хотя бы временно, экспорта советских

сельхозтоваров, в частности, сливочного масла. В 1958 г. импорт мяса, мясных продуктов и колбасных изделий был увеличен более чем втрое по сравнению с 1953 г., крупы (в том числе риса) — в 12 раз, свежих ягод и фруктов — в 330 раз!, а сухофруктов — в 11 раз. Импортировались также дополнительно растительное масло из Румынии, сыр (в том числе «Виола») из Финляндии, овощные консервы из Болгарии, Румынии и Венгрии и даже замороженные и свежие овощи — помидоры, фасоль, сладкие перцы, баклажаны и овощные полуфабрикаты (гювеч) — из всех стран народной демократии.

Таким образом, пополнение рынка продовольствия и одновременный рост реальных доходов населения позволили заметно улучшить питание населения во вторую половину 50-х годов и создать в целом то удовлетворительное, нормальное положение с едой, о котором мы упоминали выше.

Между тем была очевидна (но, конечно, не для населения) вся временность и крайняя неустойчивость принятых экстренных мер на продовольственном фронте. Во-первых, существовать за счет растущего импорта продовольствия страна не могла, это был не выход из положения. Во-вторых, меры по активизации сельского населения на развитие приусадебного хозяйства также носили характер лишь временного подспорья, но совершенно не затрагивали, не исправляли пороков в развитии колхозного хозяйства.

Несмотря на то что прошло уже десять лет после окончания войны, в стране все еще не была решена главная сельскохозяйственная проблема — обеспечение 250-миллионной страны зерном на уровне хотя бы 5 млрд пудов ежегодно. Урожай в послевоенные годы все еще колебался вокруг непростительно низких показателей — около 2 млрд пудов, то есть не достигал и половины необходимого стране количества хлеба и хлебных изделий — основы основ продовольственной базы. Исходя из этой ситуации, вставшее во главе партии и правительства после смерти Сталина руководство и особенно возглавлявший его Н. С. Хрущев пришли к выводу, что решающие перемены в области обеспечения страны продовольствием могут быть достигнуты только резким скачком (а этот скачок должен состоять в быстром освоении совершенно новых, целинных, ранее никогда не используемых земель), то есть путем стремительного роста сельского хозяйства вширь.

Так началось освоение целины в Казахстане, который решили превратить в новую житницу СССР, гораздо более обширную, чем Украина. За три года — с 1954 по 1956 — было распахано 23 млн га новых, не тронутых ранее земель, а всего в Казахстане было

свыше 50 млн га целинных земель, пригодных для посева хлебов и других культур.

Освоение целины сопровождалось большим общественным энтузиазмом. За три года на целину переселились почти 60 тыс. семей, то есть более 150 тыс. человек. Было создано 425 крупных зерносовхозов.

Несмотря на все трудности, ошибки и даже отдельные людские трагедии, ибо выдержать суровые условия целины могли далеко не все, этот грандиозный социально-сельскохозяйственный эксперимент дал определенный положительный результат — почти треть хлеба, произведенного во всей стране, стала давать с середины 50-х годов целина (в 1956 г. там был произведен 1 млрд пудов).

Однако в последующие годы со все большей силой начали сказываться некоторые отрицательные стороны целинного хозяйства, о которых просто не подумали прежде. Это — отсутствие зернохранилищ в пунктах массового привоза зерна, гигантские расстояния до железнодорожных центров, полное отсутствие автодорожной сети, а отсюда огромные потери уже выращенного хлеба (порой до 32—35%), нехватка рабочей силы для его уборки, непомерные расходы на содержание, эксплуатацию и ремонт колоссального парка сельхозтехники. И как результат: увеличение себестоимости целинного зерна!

Позднее обнаружились и более существенные, практически неустранимые трудности степного земледелия: пыльные бури, быстрое иссушение и истощение пашни и как следствие этого — засухи, неурожаи, гигантские убытки и экологические катастрофы. Экстенсивное развитие земледелия оказалось делом рискованным. Но первые успехи были налицо, и они окрыляли: в первый же год целина дала 250 млн пудов зерна. А к 1958 г. валовая сельхозпродукция страны увеличилась по сравнению с 1954 г. на 50% (по земледелию — на 54% и по животноводству — на 24%). Это была внушительная победа. Она сразу же отразилась на советском общепите: во всех столовых Москвы, Ленинграда, Киева, Минска и некоторых других крупных промышленных городов хлеб стал подаваться к обеду бесплатно. Он просто стоял на столах, и его можно было брать сколько угодно.

В первые дни пораженные посетители аккуратно и благоговейно расходовали даровой хлеб, беря ровно столько, сколько требовалось каждому для еды. И это умиляло и радовало — не надо было думать о том, что может не хватить хлеба, или жалеть, что взял лишнее. Нужно было полкусочка — отламывали полкусочка, а остальное оставляли в хлебницах. Эти остатки собирали уборщицы, а для новых посетителей подкладывали

новые порции свежего хлеба. Но так длилось недолго.

Уже через пару недель к даровому хлебу настолько привыкли, что его вообще перестали убирать со стола, даже в конце обеда. Стало накапливаться много ломаных и даже обгрызенных кусочков. Не съеденные вовремя целые ломтики черствели. Посетители стали пререкаться с подавальщицами, чтобы те подали свежий хлеб, а те отказывались, ссылаясь на то, что хлеб еще не съеден и его достаточно.

Спустя месяц «бесплатный хлеб» вообще стали ругать: он накапливался, перемешивался со свежим, становился невкусным, заветренным.

Многие стали обращаться с хлебом крайне пренебрежительно и расточительно: надкусив один кусок и обнаружив, что он несвежий, тут же бросали его и надкусывали другой, затем третий и т. д. Из огрызков на столах и в хлебных вазах образовывались целые груды, возле которых летом и осенью роились мухи. Словом, от недавнего умиления уже спустя всего два-три месяца после начала этого эксперимента не осталось и следа.

К концу рабочего дня в столовых, чайных, кафетериях стали появляться какие-то замызганные мужички и бабки с тележками, набивавшие «испорченным» хлебом целые мешки. Это были так называемые городские животноводы — категория людей, возникшая вслед за «даровым хлебом». Они содержали в подвалах, сарайчиках, чуланах, на балконах, лоджиях и даже в коридорах многоэтажных домов различную живность — в основном кур и поросят, кормом для которых служил «даровой хлеб». В некоторых домах этот вид животноводческой деятельности принял массовый характер, что, естественно, вызвало ухудшение санэпидситуации. Кроме того, быстро прогрессирующая алчность людей повлекла за собой прямое разворовывание «дарового хлеба» работниками общепита, которые начали продавать его содержателям живности, так что порой он и не доходил до обеденных столов.

Все эти безобразия, конечно, бросались в глаза, и ЦК газеты и органы начали получать письма с требованиями навести порядок в распределении дарового хлеба. В результате последовало постановление Бюро ЦК по РСФСР от 20 августа 1958 г. «О запрещении содержания скота в личной собственности граждан, проживающих в городах и рабочих поселках». Отменить же «даровой хлеб» Бюро ЦК не решилось, хотя этого требовали многие в своих письмах. Только после отставки Хрущева это было осуществлено под видом исправления перегибов в его курсе.

Однако отмена дарового хлеба в общественном питании все

равно существенно не изменила ситуацию — всю первую половину 60-х годов цены на хлеб в стране были гораздо ниже цен на комбикорм скоту, и поэтому не только горожанам, но и колхозникам выгоднее было кормить скот готовым заводским хлебом и разными крупами (овсом, ячневой крупой, перловой сечкой), которые продавались в магазинах по очень низким (субсидируемым государством) ценам. Это привело к массовому вывозу хлеба из госторговли в городах — на село. Казалось бы, такое положение должно было привести к повышению цен на хлеб. Однако вместо этого правительство пошло по иному пути — был принят закон об уголовном наказании за скармливание скоту хлеба, муки, круп, приобретенных в госторговле. Он предусматривал либо штраф, либо заключение на один год. Но скармливание хлеба скоту не прекратилось, это массовое явление продолжалось на протяжении 20—30 лет — все 60-е, 70-е и 80-е годы, что наносило не только огромные убытки государству, но и подрывало все попытки навести порядок в сохранении продовольственных ресурсов страны, мешало улучшению общественного питания, к которому все более утрачивалось уважение, и стимулировало рваческие настроения в самых широких слоях населения. Все это мешало серьезному, прочному обеспечению продовольственного снабжения страны, нацеленному на длительную перспективу. Ибо уже первое, временное улучшение подействовало убаюкивающе и дезорганизующе. Если крестьянство хищнически и рвачески реагировало на доступность и дешевизну пищевых товаров, то в других социальных слоях развивалась та же тенденция, но в более «цивилизованной» форме.

Явное, очевидное улучшение продовольственной ситуации в стране было с чуткостью барометра зафиксировано старшим и средним поколением советской творческой интеллигенции, которая могла теперь позволить себе достаточно открыто демонстрировать в своем кругу «русское хлебосольство», то есть по-довоенному приглашать близких и знакомых в гости с обязательным кормлением, особенно в традиционные дни — на день рождения, масленицу, поминки, 8 марта, на семейные праздники и т. д. Возобновление этого обычая, вынужденно «позабытого» в военные и первые послевоенные годы, убедительно говорило о нормализации продовольственного положения, по крайней мере в этих кругах.

В своем дневнике К. И. Чуковский рассказывает о таких гостевых посиделках в 1954 г.: у патологоанатома Збарского, где в семейный праздник был накрыт прекрасный кондитерский стол с разнообразными пирожками, печеньем, пирожными, причем не

забыто было и его любимое еще с 20-х годов — с кремом; у писателя Всеволода Иванова, где на масленицу, приуроченную к Дню 8-го марта, подавали, как и положено, настоящие русские блины с икрой и семгой; на поминках графа, генерала и писателя А. А. Игнатьева осенью того же года.

То же самое и в 1960 году: в феврале — блины в интеллигентной большой компании, в июле — общий чай в библиотеке для артистов, в августе — пышный ужин на даче у Бориса Пастернака.

У самого Чуковского состоялся «прием» по случаю дня рождения, на который пришли обедать 12 человек. Пищевые подарки — коробки конфет, пирожки (!) и чудесное грузинское вино — особенно растрогали писателя.

В то же время Чуковский, как чрезвычайно чуткий человек, уловил новые тенденции наступившей эпохи, идущей вразрез с идиллической картиной восстановления атмосферы старого мирного времени. Его коробила нескрываемая алчность людей, сопутствующая экономической нормализации, он с удивлением отмечает факты быстрого, «ничем не мотивированного» обогащения.

Алчность и хищничество, соединенные с откровенным мещанством, которое проникло в так называемую номенклатурную среду, писатель отмечает, общаясь с этими людьми в привилегированных домах отдыха и санаториях — в «Соснах», в «Барвихе». То, что «бюрократический Олимп» живет по-свински, Чуковский понял из тех разговоров на «кулинарные» темы, которые вели на отдыхе и мужчины, и женщины из этой среды: о пайках (бесплатных), о Кремлевской столовой (за казенный счет), о водке, о том, чего бы еще поесть, когда уже нет аппетита.

— Вы прикреплены к столовой на улице Грановского?

— Я получаю сухим пайком!

— Чай и кофе я люблю горячие, а суп — теплым. (Излагает эти мысли минут семь!)

— Что-то у меня нет жажды.

— А ты съешь соленого. От соленого захочется пить.

— Верно, верно.

— Какая водка лучше? «Столичная» или «Московская»?

— «Московская» лучше. На этикетке у нее — медали.

В то же время уровень кулинарного мастерства в этих дорогих, элитарных санаторных заведениях для высшей советской

бюрократии становится постепенно настолько низким (при всей обеспеченности продуктами) или, вернее, небрежным, что писатель после пребывания в «Соснах» серьезно заболел... дизентерией. («Испортили желудок при помощи дурацкого меню», — записывает он в дневнике 31 марта 1955 г.) Неудивительно поэтому, что приехав в 1962 г. по приглашению английских писателей в Англию, Чуковский был восхищен организованным для него завтраком у лорда в Оксфорде, хотя меню этого завтрака было заурядным с кулинарной точки зрения — цыпленок жареный и шоколадный пудинг. Но форма подачи, сервировка, вышколенные лакеи и вдобавок, разумеется, чистый вкус — все это резко контрастировало с той богемной обстановкой, в которой привыкли поглощать пищу советские писатели, и с тем поставленным под формально «строгий медицинский надзор» общепитом, при котором было можно расстроить желудок.

Таким образом, даже в обеспеченных кругах советского общества — и в образованных, и во властных, по существу, уже в начале 60-х годов воцарилась кулинарная антикультура, которая стала характерной для всего советского общепита в период его укрепления и размаха, то есть к 70-м годам.

Укрепление позиций и развитие советского общепита во второй половине 50-х годов и в 60-е годы

Одной из первоочередных задач правительственной программы по улучшению жизни населения в 60-х годах было расширение системы общественного питания, которая за десятилетие с 1941 по 1951 г. сильно сдала свои позиции по сравнению с довоенным уровнем, как по охвату обслуживаемого населения, так и в качественном отношении. К середине 50-х годов общественным питанием пользовались всего около 10% населения.

Основными недостатками этой отрасли были скученность в столовых помещениях, их невысокая пропускная способность, вечные очереди в ожидании свободных мест (особенно в обеденные часы), а также узость и однообразие продовольственного ассортимента, которым снабжались столовые (мясо, яйца, крупа, макароны, колбаса), недостаток разных овощных, молочных, фруктовых блюд и почти полное отсутствие свежей зелени и пряностей.

Вкус общепитовских блюд, мягко говоря, был примитивен. Особенно были невкусны крупяные гарниры, представлявшие собой просто отваренное в кипятке зерно. Придающая им вкус «подливка» приготавливалась грубо, в основном на воде, из пережаренной муки и томатной пасты, и поэтому отличалась чудовищным вкусовым однообразием и практически отторгалась посетителями столовых. Стандартной просьбой клиентов в этот период стала фраза: «Мне, пожалуйста, без подливки», неизменно обращаемая к повару-раздатчику или к официантке. Для акцентирования вкуса блюд широко применялся уксус, причем и для первых, и для вторых блюд, порой совершенно немотивированно, просто чтобы скрыть кулинарную ошибку или сформировать хоть какой-то вкус. Технологическая безграмотность молодого послевоенного поколения поваров (девушек и юношей 17—20 лет) была в этот период поразительной, что вполне «естественно», если учесть, что основная масса «кулинаров», подготавливаемых в это время для работы на пищеблоках, состояла из бывших детдомовцев, никогда не видавших и не едавших сколько-нибудь приличной еды, а также из деревенской молодежи, специально покинувшей полуголодные деревни, чтобы найти «сытное место» в городах. Ясно, что такие «кадры» не могли содействовать прогрессу

общепита. Они были начисто лишены кулинарной, да и общей культуры, и это было стойким недостатком. Достаточно сказать, что на производственных совещаниях на больших фабриках-кухнях никогда не возникали вопросы, затрагивающие профессиональные (поварские и кондитерские) проблемы технологии приготовления пищи. Говорили обычно о недовложении сырья, о гигиеническом состоянии столовой (но не кухонной!) посуды, о необходимости сохранности кухонного технического оборудования, наконец, о взаимоотношениях в коллективе, но никогда — о секретах или приемах своего поварского ремесла. Удивительно, невероятно, но факт! Дело в том, что еще в начале 50-х годов Киевский райком ВЛКСМ г. Москвы дал мне общественное поручение. Я был внештатным инструктором райкома на фабрике-кухне в Филях. В то время это было одно из лучших заведений общепита в районе, и оно было поставлено под всесторонний общественный контроль. Естественно, что мне пришлось не только познакомиться с работой этого предприятия, но и неоднократно присутствовать на всех производственных совещаниях. И я не помню случая, когда бы на обсуждение были выдвинуты профессиональные вопросы. Во время таких совещаний девушки-повара откровенно скучали, тайком делали себе маникюр и ждали, когда вся эта ненужная им говорильня закончится. И так было везде. Самым серьезным недостатком послевоенного общепита официально считались не его кулинарные промахи, а хищение пищевого сырья. Если еда была отвратительно приготовлена, то за это никто не получал даже нагоняя, если же вес готового блюда не соответствовал предписаниям раскладки, то такое нарушение рассматривалось как тяжкое уголовное преступление. Факты хищения устанавливались простым взвешиванием порций, часто просто на столе у клиента. Таким образом, не кулинарное качество, а количество пищи в порции, то есть ее вес, было избрано критерием оценки работы поваров. Это позволяло весьма примитивно бороться за улучшение советского общепита.

Бывший главный повар общепита Москвы в 60-х годах С. И. Протопопов приводит, например, случай проверки веса пирожков с мясом, которую он проводил лично. Недовложение мясного фарша в пирожки на 1—1,5 г давало возможность при производстве 1000 пирожков «сэкономить» (и унести домой) 1—1,5 кг мяса, а при изготовлении 2000 пирожков — до 3 кг чистого мяса. За такие «штучки» в начале 60-х годов давали сходу 8 лет тюрьмы, ибо этот вид деяний подпадал под статью о «злостном хищении социалистической собственности». Чтобы другим неповадно было. Однако подобный критерий мог быть и

ошибочным. При пережаривании антрекота потеря 1—1,5 г легко могла произойти от «упаривания», то есть от потери мясного сока, имеющего больший удельный вес, чем сама мясная ткань.

Однако борьба со всеми этими «видимыми» и «объективными» недостатками общепита совершенно не затрагивала его основного порока — невкусности блюд, их кулинарных погрешностей.

Другой острой проблемой реорганизаций общепита было преодоление низкой пропускной способности столовых, особенно в таких городах, как Москва, Ленинград, Свердловск. Для командированных и для туристов пообедать, не потратив на это два-три часа, было просто немыслимо. В Москве на улице Горького и на других магистралях, относительно насыщенных ресторанами и столовыми, в конце 50-х — начале 60-х годов люди простаивали по 15—20 минут в коридорах в ожидании освободившегося места за столиком. Не хватало не только «посадочных мест», но и персонала — подавальщиц, официанток. Даже в крупных столовых от фабрик-кухонь в окраинных районах Москвы и в относительно дорогих кафе, где посадочных мест хватало, проблема ожидания еды, хотя и не стоя в гардеробе, а за «своим» столиком, все равно сохранялась. Здесь также приходилось ждать минимум 10—15 минут, пока подойдет официантка, а затем следовала процедура принесения столового прибора, хлеба, так что проходило еще 5—10 минут, пока не появлялось первое блюдо. Только после этого обед уже не прерывался никакими паузами, а наоборот, следовал стремительно, что также не всегда было приятно.

Казалось, что в этом рутинном обслуживании, сопряженном с неизбежным нудным ожиданием еды, ничего нельзя исправить. Однако общественно-политический подъем в стране, последовавший в связи с XX съездом КПСС, вселял надежды, что и в этой области быта будут сделаны решающие изменения, будет достигнут прорыв.

Действительно, не успел 25 февраля 1956 г. закончиться исторический XX съезд КПСС, а уже 1 марта 1956 г., спустя всего три дня, было принято постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР «О мероприятиях по улучшению работы предприятий общественного питания». Неудивительно, что его рассматривали в стране как первое практическое решение в духе Съезда, направленное на улучшение быта населения. Постановление было ясным, честным и достаточно откровенным. В нем были отмечены крупные недостатки общепита, при этом подчеркивалось, что главным из них является общее отставание сети общепита от потребностей населения. Это выражалось в том,

что в ряде НИИ и ВУЗов, а также на некоторых промышленных предприятиях столовые вовсе отсутствовали, и что поэтому даже чисто количественно столовые, кафе, чайные, закусочные в городах не могли накормить всех нуждающихся в течение рабочего дня. В постановлении отмечалась низкая пропускная способность столовых в часы пик, дикие очереди.

Второй порок общепита, отмеченный в постановлении, был еще более существен: приготавливаемая пища, во-первых, невкусна, низкого качества, а во-вторых — ее ассортимент крайне однообразен, примитивен.

Третий порок хотя и был чисто техническим, но и он тормозил работу общепита: пищевое сырье обрабатывалось исключительно вручную, небольшими партиями, техническое оборудование устарело, посуды (столовой и кухонной) явно недоставало, что также замедляло оборачиваемость пищеточек. Люди тратили на обед слишком много времени, испытывали неудобства от общения с общепитом.

Отсюда был сделан вывод о необходимости развития самообслуживания, которое к концу 1955 г. охватывало лишь 20% столовых в городах и 16% в селах. В постановлении правительства указывалось на весьма важный объективный кулинарный показатель низкого уровня советского общепита: продукция кухни, то есть горячая пища, имела крайне малый удельный вес, что, естественно, наглядно отражалось на обороте общепита. Это еще более снижало его значение как сферы организации питания людей. Советский общепит того времени был в основном ориентирован на продажу уже готовых изделий пищевой промышленности, напитков и блюд холодного стола (в основном консервов) и поэтому плохо справлялся с кормлением населения настоящим обедом, был неполноценным «заменителем» домашнего питания — не только в силу низких вкусовых качеств блюд, но и по характеру предлагаемой пищи. Это особенно плохо вязалось с историческими и социальными пищевыми традициями населения СССР (как русского, так и многонационального), привыкшего к горячему, трехблюдовому обеду. Говоря о развитии общепита, постановление правительства подразумевало под этим не только количественное увеличение общепитовских «точек», но главное — внедрение продукции общепита в быт. Это означало увеличение доли горячей пищи, создаваемой общепитом, для ее употребления не только в самих столовых людьми, занятыми на предприятиях, в учреждениях и на учебе, но и остальным населением для домашнего использования в качестве завтраков, обедов, ужинов, отпускаемых из столовых на дом, причем по сниженной цене.

Такая практика действительно привела бы к иному положению системы общепита в стране, к перестройке всего быта на новых началах. Однако это было бы возможно лишь при условии резкого качественного скачка в характере общепитовской еды — при существенном улучшении ее вкуса, при расширении ассортимента блюд, при естественной тяге населения к общепитовской еде. Этот момент отмечался в постановлении, но он, к сожалению, не объявлялся решающим. Кулинарная сторона вопроса о развитии общепита вновь подразумевалась как бы сама собой разумеющейся. Со всей силой подчеркивалась лишь политическая важность задачи развития общепита, и это тоже было правильно, но, как оказалось позднее, не дошло до сознания людей и осталось лишь фразой, которая была ясна, быть может, инициаторам и творцам этого постановления, но на которую совершенно не обратили внимание его основные исполнители — работники кулинарного фронта.

Правительство надеялось, что профсоюзы с помощью народного контроля за работой общепита добьются подъема качества его продукции, сделают общепит нужным, необходимым, неотъемлемым элементом советского быта. Поэтому индифферентная и формальная позиция профсоюзов подверглась критике, в постановлении им прямо предписывалось — вникать в существо работы предприятий общепита. Но и здесь понятие «вникать» не уточнялось и не конкретизировалось как, главным образом, надзор за кулинарным качеством приготавливаемой пищи. Это как бы вытекало само собой, а потому вроде бы и не нуждалось в уточнении. Но на практике слабая кулинарная квалификация самих общественных контролеров, а также утрата в 40-е и 50-е годы многих народных кулинарных традиций и привели к тому, что судить о качестве пищи оказалось некому. И весь контроль за работой общепита так называемые народные контролеры, очень часто люди с малым образованием и невысокими кулинарными требованиями, вновь свели к формальным показателям — к проверке чистоты скатертей, наличия полных комплектов столовых приборов, к «вежливому обслуживанию» посетителей столовых, чайных, кафе и другим «видимым», «ясно фиксируемым» показателям. Это искажение характера контроля исподволь подорвало значение самого контроля, он пошел формально, искажая и ломая все позитивные пункты этого постановления.

Между тем, требования правительства к работникам общепита были ясны и конкретны и обращали внимание на самое существенное в исправлении недостатков:

1. Добиться повышения качества питания, разнообразия блюд

за счет увеличения молочных, рыбных, овощных (а не только мясных и мясо-колбасных) блюд.

2. Расширить отпуск обедов и ужинов на дом в 3 раза в течение полугода.

3. Принять меры к улучшению подготовки поваров, их квалификации, привлекать в общепит лиц со средним полным образованием.

4. Покончить с недооценкой значения общепита в жизни страны и людей.

Кроме того, в постановлении ЦК и правительства был предусмотрен ряд важных технических мер для улучшения положения в общепите:

1. Широкое введение самообслуживания.

2. Значительное увеличение сети общепита в шестом пятилетнем плане.

3. Улучшение состояния кухонных помещений.

4. Оборудование пищеблоков новыми машинами — картофелечистками, овощерезками, тестосмесителями, миксерами, посудомоечными машинами и т. д.

5. Внедрение автоматов по выдаче напитков и закусок (блюд холодного стола).

6. Введение в продажу абонементов (недельных, месячных, сезонных) на трехразовое питание и предварительных чеков на получение обедов вне очереди.

Словом, были приняты все возможные меры, чтобы решительно перестроить общепит на новых, прогрессивных началах, вызвать и у работников общепита, и у клиентов новое отношение к нему, внести свежую струю, новый дух в эту лишенную народного доверия систему.

Обо всех проведенных мерах пищевикам и кулинарам требовалось отчитаться уже через полгода — к 1 сентября 1956 г.

Однако на практике осуществление этих мер значительно затянулось. К 1 сентября можно было отметить лишь внедрение самообслуживания, некоторые улучшения в техническом оснащении пищеблоков, но изменений в качестве питания, сдвигов особенно заметных, не отмечалось. Постепенно острота требований прошла, рутинный, привычный ход работы предприятий общепита возобладал, исправление недостатков, отмеченных в постановлении 1956 г., затянулось, а затем и вовсе застопорилось.

Да и как могло быть иначе, если обслуживающие да и непосредственно кулинарные поварские кадры остались теми же

самыми, со своим «накопленным опытом», со своими ограниченными, скудными знаниями, со своими представлениями о государстве, как о «казне», о жизни, в которой «надо уметь крутиться», и о работе, привычный ход которой не следует менять. К тому же более актуальные, более масштабные внутренние и внешние события — освоение целины, противостояние военным угрозам Запада (Суэц, Африка, ООН, Куба) заслонили, отодвинули на второй и даже на третий план проблемы улучшения общепита.

Лишь спустя три года, в конце февраля 1959 г., об общепите и его запоздалом рапорте о принятых мерах по искоренению недостатков в ЦК и правительстве вновь вспомнили, в связи с чем было принято новое постановление от 20 февраля 1959 г. «О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания», на котором мы остановимся ниже.

Итак, существенные, коренные перемены, несмотря на ясное, дельное и грозное постановление ЦК, общепит так и не затронули. Зато чисто внешним изменениям было уделено повышенное внимание, и они были приняты массами за основные ориентиры, подмяв, отодвинув, исказив решение главных и существенных вопросов, неприятных для кухонных кадров.

К числу этих внешних, броских, видимых мер по изменению имиджа советского общепита относился переход столовых на самообслуживание. «Зеленую улицу» для провозглашения самообслуживания открыл визит Н. С. Хрущева в США 15—28 сентября 1959 г.

Хрущев был просто восхищен самообслуживанием в американских столовых. Оно не только сберегало время, нервы, упрощало всю процедуру получения обеда, но и вполне отвечало идеалам «социалистического человека» — не сидеть, как барин, в ожидании, когда тебя обслужит прислуга, а вполне демократично, самостоятельно получить обед, видя, что тебе дают, а не догадываясь о блюде по невразумительному меню.

Хрущев буквально загорелся этой идеей, и по его возвращении в Союз в советском общепите была совершена целая революция, причем опять-таки не в кулинарной, а в привычной для советских людей организационной области. Самообслуживание было введено стремительно, без всякой раскачки — сверху донизу, то есть от столовых ЦК и Совмина до привокзальных забегаловок. Новшество было встречено в стране с энтузиазмом разной степени, а кое-где и без всякого энтузиазма.

Там, где самообслуживание привело к резкому сокращению обеденного времени и сопровождалось ощутимыми удобствами, люди искренне восхищались и удивлялись, как это они не

додумались до этого сами. В столовых же для высокопоставленных лиц к этой мере отнеслись более критически. Не очень-то комфортно было стоять в очереди с подносом в затылок своему подчиненному, а затем неуверенно балансировать с тарелкой супа по всему залу, не имея навыков в этом деле. Особенно это задевало начальников в южных республиках, где обед, во-первых, был делом священным и не терпел суеты, и где люди, привыкшие почитать начальство, были шокированы, заставая его в беспомощном состоянии. Отменить самообслуживание в столовой ЦК в Ереване или в Тбилиси, конечно, не решились, но хотя бы частично обойти самые неприятные моменты в самообслуживании в меру сил старались. Так, я лично видел, как первый секретарь ЦК Армении Демирчян дисциплинированно подходил к стойке в столовой с тарелкой для второго, без подноса, а в это время зав. столовой за его спиной (якобы незаметно для него) несла на подносе суп и третье к его столику. Когда Демирчян подходил к столу со вторым, то весь обед уже стоял перед ним. Так наивно сохранялась видимость «демократии» и одновременно не утрачивалось и некое удобство.

В других местах быстро научились регулировать время обеда в ведомственных столовых для людей разного ранга: одни, скажем, обедали с 12 до 13, а другие приходили с 13 до 14, и начальники в жалкой роли «официанток», тем самым, не встречались с подчиненными. В большей части общепита вскоре приспособились к новшеству и сохраняли к нему в целом позитивное отношение.

Лишь в самых «низовых» точках, где система самообслуживания была наиболее необходима, обнаружилась вся ее противоречивость. С одной стороны, она привела к сокращению армии официанток и к известному ускорению обеденной паузы, но, с другой стороны, она нисколько не прибавила порядка и культуры в этих заведениях. Во-первых, сохранилась толкотня и очередь у стойки, что психологически было еще неприятнее, чем терпеливое ожидание официантки за столиком. Во-вторых, весьма ухудшилось санитарное состояние столовых приборов и посуды (всегда мокрых, на их вытирание времени не хватало!). В-третьих, беспрестанное снование по столовому залу людей вначале с полными, а затем с пустыми тарелками и подносами усиливало общее впечатление неразберихи и суеты.

Наконец, сам процесс получения еды у раздаточных стоек и ее оплаты в кассе в советском исполнении был достаточно тягучим и занудным. Особенно часто пробки создавались у кассы. В Финляндии, например, эти стадии — получение обеда и оплата

еды — были разъединены. Подходишь к стойке (кстати, не отгороженной турникетом, который препятствует внедрению нахалов со стороны), берешь нужную тебе еду, относишь ее на собственный столик и спокойно поглощаешь. Грязную посуду (по частям!) можно в любой момент сунуть на снующую между столиками тележку, постепенно расчищая обеденный стол не отвлекаясь от обеда. Затем в сытом, спокойном и благодушном настроении направляешься к выходу и справа от двери нажимаешь на кнопки, отмечая сумму съеденного и, тут же всунув эту сумму (банкнотами или монетами — все равно) в широкую прорезь автомата, расплачиваешься таким образом за обед. Ни очереди, ни пробок при этом не создавалось независимо от числа обедающих, ибо все люди едят с разной скоростью и заканчивают обед в разное время.

Такая система, к сожалению, не могла быть введена в СССР повсеместно, так как она предполагала обслуживание небольшого числа постоянных, абсолютно честных и культурных клиентов. В Финляндии никто не следил за обедающими, выдача блюд не фиксировалась, и их оплата производилась совершенно добровольно, а указываемые и сдаваемые автомату суммы определялись исключительно самими обедающими.

Легко себе представить, к чему бы могло привести у нас воспроизведение подобного порядка! Наши советские, российские условия всегда отличались от всяческих иностранных прежде всего иным количеством пользователей, всегда превышающим критическую норму. А непомерное количество, как известно, всегда переходит в иное качество: качество потребления, качество обслуживания, качество изготовления и т. д.

Вот почему прямое копирование у нас любых иностранных образцов всегда непременно ведет к их извращению, отклонению, переиначиванию. Мы должны научиться вырабатывать формы, отвечающие нашим специфическим условиям, вытекающим из них органически! Хрущевская, а по сути дела «американская», система самообслуживания в общепите, безусловно, была более прогрессивной и отвечающей духу времени, чем прежняя, унаследованная от барских времен. Но она изначально не была приспособлена для нашего населения, в чем-то задевала, нарушала, огрубляла его представления о застолье, автоматически снижала его уважение к еде в целом, просто превращала обед в необходимый, но механическо-автоматический процесс. Это шло вразрез с русской психологией, еще сохранявшейся в двух-трех поколениях в 60-е годы. И это служило неким неопределенным мотивом неудовлетворенности. Неясной. Нечеткой. Не формулируемой. Но присутствующей. В общей

складывающейся в стране к середине 60-х годов критической оценке хрущевского правления и эта небольшая и неясная черточка, тем не менее, присоединялась, приплюсовывалась к общим негативным настроениям.

Гораздо большее и совершенно определенное, хотя, честно говоря, абсолютно немотивированное и несправедливое недовольство населения вызывала другая «пищевая акция» Хрущева — его активная, настойчивая попытка показать советскому народу «безграничные» возможности кукурузы как кормовой культуры для развития животноводства, так и для питания людей. Как человек давно и долго связанный с Украиной, Хрущев знал, что эта зерновая культура, вполне признанная и принятая в южных районах СССР, являющаяся мощным источником для получения муки, крахмала, спирта, а также позволяющая разнообразить стол людей различными блюдами (выступая в роли овоща, печенья, каш, напитков и деликатесных консервов), абсолютно неизвестна населению России, то есть Великороссии, Урала, Сибири, и даже воспринимается им с недоверием. Желая во что бы то ни стало разбить эти неверные предубеждения, используя авторитет лидера и машину партийной пропаганды, Хрущев ринулся «просвещать народ». Он забыл (или вовсе не знал?), что русский народ очень не любит, когда ему совершенно справедливо напоминают о его косности, недомыслии, ошибках и других отрицательных явлениях его психологического национального склада.

В такие моменты он готов (даже вопреки истине и собственной выгоде!) буквально встать на дыбы. В таких ситуациях и происходит так называемое объединение народа, когда и верхи, и низы разделяют одно и то же мнение по поводу какого-нибудь «явно видимого», конкретного... пустяка, используемого в русской истории всегда как «убедительный» (то есть всем понятный) аргумент для компрометации того или иного политического лица.

«Кулинарные аргументы» в таких случаях всегда срабатывают. Ведь именно они самые «понятные» для народа. Как пример можно привести известный случай с Лжедмитрием I, когда было представлено «явное доказательство» его антирусского характера, — на свадьбе с Мариной Мнишек в Кремле они ели не руками, «как все православные люди», а вилицей, то есть вилкой, и узнавшая об этом толпа мгновенно озверела и ворвалась в Кремль, чтобы убить Лжедмитрия I.

Подобная реакция произошла и у советского народа в ответ на настойчивые рекомендации по внедрению кукурузы со

стороны Хрущева. Критика, которая началась с «добродушных» анекдотов, затем, как известно, весьма помогла свергнуть Хрущева с кремлевского трона. Вот один из первых анекдотов, появившихся еще в 50-х годах после XX съезда партии:

> Хрущев приезжает в украинский колхоз. Его встречает хлебосольный председатель. Сразу же ведет к накрытому столу, где среди прочей снеди красуется бутылка зеленоватого самогона.
>
> Председатель. Никита Сергеич! Будь ласка, пробуваіти: дюже гарна наша добра горшка!
>
> Хрущев *(недовольно)*: И у вас это еще не изжито?
>
> Председатель *(не замечая недовольства, добродушно)*: Та нэ, нэ з'жита, тільки з'кукурудзи!

Одной из причин неэффективности агитации за кукурузу была полная голословность этой «пропаганды». В частности, в общественном питании не было предпринято каких-либо кулинарно грамотных разъяснений и предписаний. Ни в одной столовой в европейской части России, не говоря уже о Сибири, Урале и даже Поволжье, не готовили специфические горячие блюда из кукурузы по вполне понятной причине: не только не умели, но и не были обеспечены необходимым сырьем.

Для приготовления известных в Западной и Юго-Восточной Европе, а также на Северном Кавказе блюд из кукурузы — поленты, мамалыги, цицвары, халтамы, амыша, шира, хару, урса, балмуша и ряда других — необходима тонкая кукурузная мука. Поскольку же упомянутые блюда принадлежат к разряду каш, то «русские» пищевики посчитали, что для этого необходима — крупа и снабжали общепит лишь кукурузным зерном и сечкой, совершенно непригодными для блюд «человечьей кулинарии», а годящимися лишь в пищу скоту и домашней птице. Попытка приготавливать блюда из такого сырья привела лишь к полной дискредитации кукурузы. Между тем, просто странно, что советские кулинары и так называемые ученые из Института питания не догадались, что из кукурузной муки можно готовить оладьи, галушки, печенье, квас и другие пищевые изделия, близкие и понятные русским людям по названию, но с несколько иным, новым вкусом и с использованием, разумеется, иной технологии. Другими словами, никакой сколько-нибудь серьезной проработки этого вопроса даже и не предпринималось, хотя все это, в сущности, было весьма просто сделать, имея хоть какое-то профессиональное представление об использовании кукурузы в других странах[38].

Кроме того, для приготовления вкусных блюд из кукурузы

нужны были и особая посуда, и общая кулинарная культура — хотя бы элементарное представление о том, что любое нерусское блюдо из нерусского продукта нельзя приготовить по традиционной русской технологии. Все это не принималось во внимание. В суть этих ошибок и в их оценку никто не входил. Их кулинарная природа была проигнорирована полностью. Зато «явный» вывод напрашивался сам собой: народ отвергает кукурузу, на дух не принимает ее. И этот якобы «кулинарный» аргумент довольно легко был трансформирован в социально-политический мотив. Хрущев потерпел такое же поражение с попыткой внедрить кукурузные блюда в русский быт, какое испытали в свое время Екатерина II, а затем Николай I, пытаясь приучить русский народ есть картошку!

Уже в силу этого факта Никита Сергеевич, несомненно, был исторической личностью первой величины, не только по своему значению и влиянию в тогдашней советской и мировой политике, но и по своему кулинарному новаторству и калибру он оказался ничуть не меньше двух указанных предшественников. Однако для настоящего русского человека — это не аргумент, чтобы признать кукурузу. Красивые желтые початки так и остались предметом не застольного пользования, не нормальным и вкусным пищевым продуктом, а предметом карикатуры, одним из любимых объектов сатириков, присяжных юмористов и других политических зубоскалов, которые, не обладая талантами или какими-либо деловыми качествами, легко воспользовались настроением русского простого мужика в отношении кукурузы, чтобы заработать деньгу и одновременно прослыть смелыми, откровенными, национальными русскими деятелями, для которых важнее всего — учитывать мнение народа. Да, легко у нас приобрести и народное признание, и ореол героев или мучеников. Спасибо русскому народу за такую доверчивость!

Однако должен сказать, что русский народ в кулинарном отношении сильно проиграл, отказавшись от украинской и молдавской кукурузы, но приняв как дар божий малороссийские семечки. Это все равно что сменить ягненка на гуся, а затем гуся на курицу, чтобы в результате сменять курицу на иголку. Иголка, разумеется, — семечки.

Что же касается кукурузы, то в ней русского человека возмущало, конечно, прежде всего само название. «Скажи: ку-ку-рр-руза!». Вот где зарыта собака!

О вкусе же этого «фрукта», а точнее — зерновой культуры, и разнообразных блюд из нее русский человек до сих пор не имеет ни малейшего представления.

В Италии, на торжественном обеде, устроенном по случаю

вручения международных кулинарных премий Ланге Черетто осенью 1993 г., ко мне подошел метрдотель Франческо Баттуэлло и вежливо произнес:

— Синьор! Вы находитесь в Пьемонте, и я хотел бы угостить Вас настоящим пьемонтским блюдом — полентой, которое Вы можете попробовать только у нас или, в крайнем случае, в соседней Ломбардии, в Милане. Но в Риме, во всей апеннинской Италии, Вам вряд ли его так хорошо приготовят. Я его сейчас принесу, подождите есть эту обычную для всех телятину.

Он явился буквально через минуту и поставил передо мной тарелку с желтоватой кашеобразной массой. Мне не надо было даже пробовать, я сразу узнал объект по характерному внешнему виду.

— Вы называете это полентой, — сказал я. — Но у нас она известна как кукурузная каша и принадлежит к числу не особенно почитаемых у русского народа блюд.

Франческо несколько смутился. Он хотел сделать мне сюрприз, дать попробовать то редкое кушанье, которое, по его мнению, я в Москве никогда не увижу.

— Ничего, — успокоил я его и взял ложку, чтобы попробовать.

— Да, — продолжал я, съев три-четыре ложки, — приготовлено очень хорошо. Но все же это уступает настоящей молдавской мамалыге с чесноком и брынзой. Для меня лично это ваш вариант слишком «диетический», в нем не хватает столь ценимой мною остроты, пряности, резкого, специфического аромата. Но я с удовольствием буду теперь делать и есть поленту, ибо она дает возможность оценить многообразие применения кукурузы во всем ее диапазоне, от жидковато-бархатистого до плотного солоновато-пряного варианта.

— Кстати, знаете ли Вы, дорогой Франческо, что Хрущева лишили в свое время поста премьер-министра именно за то, что он любил поленту? А его «политические» противники опирались на кулинарное мнение народа, который эту самую поленту, хотя и в глаза никогда не видел, но зато люто ненавидел как «нерусский продукт».

Бедный Франческо просто опешил. Он решил, что русский синьор решил над ним посмеяться, но никак не мог понять, за что и почему над ним смеются, говоря такие несуразности.

— Вы изволите шутить, синьор, — наконец выдавил он. — Лишить человека премьерского поста за любовь к... поленте? Простите, но это невероятная глупость и произвол.

— Нет, милый Франческо, я отнюдь не шучу. Просто сказал Вам истинную правду, о которой у нас знает чуть ли не каждый ребенок.

— Но это же — идиотство! — воскликнул метрдотель, заставив обернуться на свой возглас сидевших за соседними столиками.

— К сожалению, это так, — констатировал я. — Но учтите, Франческо, — народ всегда прав!

Анализируя провал Хрущева с кукурузой, приходишь к выводу, что не только национальные предубеждения, но и полнейшее кулинарное невежество были причиной этой грандиозной кулинарно-политической неудачи. Правительство, желая добиться успеха, совершенно исключило из поля своего зрения главное — кулинарную пропаганду, кулинарное просвещение, хотя во всех иных формах пропаганды кукурузы (политической, экономической, медицинской и др.) недостатка не было, а был даже перегиб. Вот почему произошло то же, что и с соей, и по той же самой причине: в России не знали, не умели, не понимали, как обращаться с этим продуктом, какие кулинарные приемы и какие добавки к нему необходимы. Дальше простого отваривания в початках дело так и не пошло. Но это была уличная еда, и «образованные слои» первыми стали издеваться над «кукурузными причудами» Никиты Сергеевича.

В результате огромный заряд энергии, средств, усилий был выпущен в пустоту и поэтому исчез без всякого следа в безвоздушном пространстве. Без пользы для народа, без пользы для страны. Вот какова была цена пренебрежения к кулинарной стороне дела, вот что вышло из-за простой кулинарной некомпетентности руководства государства и горе-советников этого руководства.

Полента

Полента — это пьемонтская, а точнее вообще североитальянская, форма приготовления каши из кукурузной

муки. Жидковатой кашице дают после приготовления слегка застыть. Такого рода блюда характерны для народов, живущих в странах жаркого и влажного юга, но имеющих дождливую и сырую, хотя и мягкую зиму. Вот почему поленту едят не только в Пьемонте, но и в соседней Ломбардии и даже в более «континентальных» районах, то есть во всех главных североитальянских провинциях.

Любят и считают поленту национальным блюдом и на Корсике — полуфранцузской-полуитальянской по своей культуре, с ветренным морским климатом. Правда, на Корсике свой вариант поленты — полента де шатонье — более загущенная, напоминающая картофельное пюре. Дело в том, что корсиканцы добавляют в кукурузную кашицу, после ее приготовления, отдельно подготовленное пюре из каштанов, плотноватое и суховатое само по себе, но прекрасно сочетающееся с жидковатой полентой. Получается мягкое, приятное по консистенции кушанье, используемое как гарнир к мясным блюдам и как хлеб (взамен его) — к другим блюдам, с которыми принято употреблять хлеб.

Этот обычай, или вернее особенность питания или кулинарный навык, привычка, очень напоминает принятую в Западной Грузии на Черноморском побережье, в Имеретии, Мингрелии аналогичную замену хлеба к блюдам из мяса, и особенно из домашней птицы, на так называемую гоми — жидковатую кашицу из чукизмы, сорго, то есть из просяных круп.

На Корсике поленту де шатонье обязательно подают к блюдам из жареной мелкой дичи: воробьев, дроздов, ортоланов (жаворонков и овсянок), голубей, перепелов.

Корсиканская полента была любимым блюдом Наполеона I. Он чрезвычайно страдал из-за ее отсутствия, когда был первым консулом и императором и ему пришлось подчиниться строгому придворному этикету в Париже, где ни один из тогдашних «великих поваров» не имел никакого представления о том, как и из чего готовить поленту, поскольку это было народное, да еще сугубо провинциальное, «мужицкое» блюдо низкой кухни, не упоминаемое ни в одном руководстве, обязательном для придворных поваров.

Людям, мало знакомым с существом вопросов питания, всегда казалось странным, что некоторые высокопоставленные, в том числе и царствующие особы, имевшие, казалось бы, самые неограниченные возможности, любили простые, народные блюда и в то же время не могли ввести их в свой постоянный рацион, как только они достигали вершин власти. Ибо они попадали в такую среду, где, с одной стороны, существовал иной пищевой

этикет, а с другой — не было никого, кто мог бы воспроизвести, приготовить народное простое блюдо.

Примером тому может служить Петр I, который любил перловую кашу и считал ее лучшей, самой вкусной. Наполеон I мечтал на троне о корсиканской поленте, а русский император Александр I обожал клюквенно-морошковое желе, которое готовили финские крестьяне в глухих районах Озерного края, но не имел возможности получать это изделие в Петербурге от придворных французских поваров и кондитеров, никогда не видевших и даже не слышавших ни о клюкве, ни о морошке (этих слов во французском языке вообще не существует!). Коронованные особы, случайно сталкиваясь с подобными блюдами во время инспекционных поездок по дальним углам своих государств, разумеется, не могли ни объяснить, ни указать состав того, что они ели и что им так сильно понравилось.

Аналогичная ситуация произошла и с Хрущевым, которому пришлось как-то случайно отведать настоящую, подлинно народную мамалыгу, приготовленную традиционно и «так, как надо» народным скромным умельцем. Не думая о том, что «ученые повара» могут преспокойно не знать, как готовить простое блюдо, Хрущев не знал и не помнил о нем ничего кроме того, что оно было из кукурузы. А в кулинарии такие сведения о блюдах ничего не значат. Необходимо знать ингредиенты, их точные пропорции, не говоря уже о «секретах», мелких деталях приготовления, пропустить которые — значит загубить блюдо.

Да и правильное приготовление не всегда, а точнее никогда не бывает одинаковым и общепринятым. Существует несколько традиционных вариантов, и каждый из них отличается от других по вкусу. Полента — прекрасный пример того, как простейшее, примитивнейшее по составу и технологии приготовления блюдо может давать многие варианты. Приведем, по крайней мере, три из них.

(Все виды поленты надо готовить в широких, низких кастрюлях.)

Полента обычная, североитальянская

Продукты
500 г кукурузной муки
2 л холодной воды
1,5 ч. л. соли

Приготовление

В соленую кипящую воду тонкой струйкой осторожно засыпать кукурузную муку и непрерывно размешивать деревянной лопаточкой или ложкой, чтобы не было комков. Надо следить, чтобы каждая мучинка превратилась в различимое маленькое зернышко. Когда масса станет однородной, варить ее при помешивании 20 минут. Полента готова, когда она хорошо отделяется от стенок котелка (кастрюли). Готовую поленту вываливают, опрокидывая кастрюлю, на деревянную доску для раскатки теста или на чистую салфетку и затем подают в плоских, широких тарелках (блюдах). Итальянский писатель XIX в. Александре Менцено поэтически описывает внешний вид правильно приготовленной и поданной поленты, как «луну в полнолунии, подернутую дымкой тумана». 20 минут ей надо, чтобы чуть остыть и отвердеть. Сдабривается полента сливочным маслом и тертым сыром. Если ее намерены есть с мясом, то посыпают еще и перцем (черным или красным).

Полента пьемонтезе на молоке

Продукты

200 г кукурузной муки
2 л молока
1 ст. л. сливочного масла (50 г)
1 ст. л. тертого сыра
1 яйцо
2—3 яичных белка (отдельно)
Соль — по вкусу

Приготовление

Молоко доводится почти до кипения, и в него всыпается кукурузная мука, которая непрерывно тщательно размешивается. Варится 25 минут при помешивании. В готовую поленту добавляется масло, сыр, взбитое яйцо, соль. На этом можно закончить приготовление. Но можно и продолжить, приготовив ее в «воздушном варианте».

Для этого два белка взбить до «твердого» состояния и осторожно вмешать в поленту, а затем наполнить ею смазанную маслом форму для выпечки и слегка «запечь», как обычное суфле, в духовке.

Полента кончиа

Настоящая пьемонтская полента, приправленная сыром «фонтина», который не натирается, так как слишком мягок, а укладывается полосками (можно заменить плавленой «Виолой»).

Продукты

300 г кукурузной муки
2 л воды
200—250 г сыра «фонтина»
50 г сыра «пармезан» (тертого)
150 г сливочного масла
Соль и черный перец — по вкусу

Приготовление

В кипящую воду всыпать струйкой и быстро размешать кукурузную муку, после чего сразу посолить и поперчить содержимое кастрюли. По мере кипения непрерывно размешивать варящуюся поленту. Спустя 35—45 минут, когда произойдет полное загустение, следует сразу же ввести сыр «фонтина» и тщательно перемешать кашу, чтобы сыр распределился равномерно. Затем вытряхнуть поленту на широкое блюдо, посыпать тертым «пармезаном», добавить немного перца и полить растопленным сливочным маслом, после чего немедленно разложить на тарелки, не давая остыть.

• • •

Как выяснилось на опыте трех лет, надежды на быстрое улучшение дел в общепите не оправдались. Наоборот, во второй половине 50-х годов внутренние недостатки стали обнаруживаться яснее. Если в 1956 г. основным «узким» местом в общепите считались и были в действительности недостаточное количество точек общепита и особенно их низкая пропускная способность, то в 1959 г. основной порок заключался в том, что сделать общепит массовым, удобным и выгодным населению так и не удалось, несмотря на все принятые меры. Причина была одна (как и прежде!) — в общепите еду готовили невкусно! Этот порок в значительной степени объяснялся крайне низкой профессиональной квалификацией поварских кадров. В повара (не говоря уже обо всех других работниках кухни) шли люди с образованием 4—7 классов, как правило, из деревни или из городских семей, где никогда не знали ни о каких культурных

традициях. Обычный побудительный мотив для поступления в кулинарно-техническое училище у послевоенного поколения — имея профессию повара, голодным никогда не останешься. Эти люди нуждались в специально разработанной системе обучения, в которой важными элементами должны были бы стать, во-первых, общее повышение культурного уровня, а во-вторых — преподавание кулинарного мастерства в тесной связи с практикой на уровне прогрессивной кулинарной теории. Однако эти условия не только не были выполнены, но и вообще обучение кулинарному мастерству как бы выпало из перечня основных проблем улучшения работы общепита. Более того, если в прежнем постановлении 1956 г. плохой вкус общепитовской еды и ее ограниченный, примитивный ассортимент признавались в качестве основных недостатков, подлежащих устранению, то в постановлении 1959 г. отражались иные серьезные недостатки, хотя именно невкусное приготовление и стандартное меню оставались главным пороком, сдерживающим, тормозящим развитие общепита, которое немыслимо без уважения и любви его работников к своей профессии.

Тем не менее, в постановлении 1959 г. в качестве главных препятствий и недостатков указывались чисто технические, количественные и вообще не кулинарные моменты. Это было крайне огорчительно, ибо стало ясно, что возобладал чисто формальный, бюрократический подход к делу улучшения общепита, и работникам этой отрасли удалось убедить партийные и государственные инстанции, что все упирается якобы в объективные, материально-технические факторы, а не в субъективные, человеческие — в квалификацию поваров (заведомо низкую), в неумение и нежелание работать добросовестно (в силу социальной позиции мелкого буржуа и в силу низкой культуры), — которые еще более усугубляются воровством, корыстолюбием, стремлением урвать от государственного пирога якобы «свою долю».

Если бы об этих субъективных факторах было сказано ясно и четко и если бы вся сила общественного контроля целеустремленно направлялась на выявление, увольнение и изгнание из сети общепита всех отрицательных элементов, то это был бы путь хотя и не к немедленному, но к последовательному и логичному улучшению системы общепита. Однако именно этого пути постановление тщательно избегало. Оно вообще было сдержаннее в критике недостатков общепита, чем постановление 1956 г. И не потому, что эти недостатки исчезли. А потому, что сопротивление искоренению этих недостатков настолько усилилось, что признать этот факт открыто опасались.

Этому препятствовала та общая после XX съезда атмосфера проявления мягкости, якобы отказа от «администрирования» и «сталинских накачек», которая стала характерна для внутренней политики в конце 50-х и в 60-х годах. Между тем, люди, их характер, их жизненные принципы не изменились в одночасье, и снижение эффективности управления и контроля за ними демонстрировало бессилие и некомпетентность властей. Это был опасный путь. Тем не менее власти вступили именно на него. И пошли этой дорогой в совершенно неверном направлении, по крайней мере в том, что касалось недостатков в общепите.

Так, признавая факт полного провала пунктов постановления 1956 г. о развитии отпуска обедов на дом и абонементного питания в течение суток (завтрак, обед, ужин), авторы постановления не сделали единственного логичного вывода: еда общепита невкусна до ужаса и оттого ее едят лишь в обеденный перерыв, предпочитая утром и вечером есть все же свою домашнюю пищу. Это означало только одно — улучшить общепит можно, только полностью переобучив и «почистив» поварские кадры, предъявив жесткие требования к кулинарной квалификации всего кухонного персонала.

Вопреки этому в постановлении 1959 г. была поставлена задача к 1965 г. увеличить выпуск продукции общепита вдвое (того же качества?!) и создать еще 64,3 тыс. предприятий общепита всех категорий (столовых, кафе, чайных, кафетериев, буфетов, закусочных и т. д.) с общим числом посадочных мест — 3,1 млн. Иными словами, не исправляя качество, продолжать наращивать количество.

В связи с этим в постановлении 1959 г. особое значение было уделено снижению цен на еду в столовых. Устанавливались единые цены на весь сезон или даже на весь год (до этого делалась ежедневная калькуляция), при этом ошибочно считалось, что лишь более дешевую пищу потребитель будет брать на дом. Это было глупейшее заблуждение. Решающим условием для привлекательности еды является не цена, а вкус. А о нем как раз абсолютно забывали.

Поскольку точки общепита, возникшие в послевоенные годы, были, как правило, малы и нерентабельны, было решено вернуться к практике 30-х годов по созданию фабрик-кухонь, но с чисто заготовительно-полуфабрикатным профилем, то есть чтобы эти предприятия-гиганты сами никого не кормили, а только снабжали мелкие столовые готовыми полуфабрикатами, полагая, что таким образом вопрос с улучшением качества готовой пищи будет решен. Однако именно это было огромным заблуждением и выявляло полнейшее непонимание специфики кулинарного

производства у авторов (или инициаторов) данного постановления. Ведь качество (вкус) готового блюда зависит исключительно от профессионального умения конкретного повара, и поэтому даже самый хороший сырой полуфабрикат можно сварить или поджарить по-разному, в том числе и испортить его неумелым приготовлением, сделать фактически несъедобным.

Таким же чисто внешним, формальным мероприятием с целью улучшения качества пищи было оснащение (и дорогостоящее переоснащение) предприятий общепита различными кулинарными машинами. Несомненно облегчая и убыстряя труд работников пищеблоков, эти машины вовсе не гарантировали повышение качества кулинарной обработки и тем более — вкуса кулинарных изделий.

Еще меньше отношения к улучшению вкуса пищи имели такие меры, принятые правительством по просьбе работников кухни, как выделение столовым трех тысяч автомобилей «Москвич» и тысячи мотороллеров, разработка и поставка спецпосуды (мало или вовсе не бьющейся), изготовление столов с особым пластмассовым гигиеническим покрытием, выделение средств на ремонт столовых и кухонных помещений.

Все эти гигантские затраты не только совершенно неспособны были улучшить качество пищи, но и служили отвлечением средств как раз в ту сферу, где их легче было расхищать, и, принося огромные убытки государству, окончательно дискредитировали общепит.

Примером еще одной нелепой формальности, которая нанесла урон именно качеству пищи (ее вкусу!), был пункт 22 этого постановления: Минздраву (!) вменялось в обязанность усилить контроль за общепитом, то есть повысить «требовательность к работникам общепита за соблюдением санитарного режима приготовления пищи», «повысить ответственность работников санитарной службы за порученное дело». Расплывчатость и бюрократическая лексика этой формулировки, вместо того чтобы четко сказать о необходимости следить за чистотой пищеблока и здоровьем поваров и других кухонных работников, чтобы они не заносили заразу на кухню, давала основание к упрочению одного из самых вредных российских заблуждений, «что врачи, медики имеют право вмешиваться в режим приготовления пищи». Именно это и привело к значительному ухудшению вкуса, то есть качества пищи в столовых.

Постановление 1959 г. вместо того чтобы, наконец, исправить эту глупость, четко указав характер и среду приложения

санитарного контроля (чистка плиты, посуды и рук поваров!), еще более усугубляла ее абсолютно безграмотной формулировкой. До какого идиотства могло доходить вмешательство невежественных санврачей в кулинарию, мы покажем на конкретных примерах.

Одним из немногих позитивных пунктов данного постановления была лишь рекомендация создавать при столовых небольшие овощеводческие и животноводческие фермы, чтобы, с одной стороны, использовать отходы столовых как корм для свиней и коров, а с другой — применять свежие овощи, птицу, крольчатину, свинину для приготовления блюд, расширяя тем самым их ассортимент и улучшая вкус.

Однако этот совет так и не был использован ни одним городским предприятием общепита, ибо возня с собственным подсобным хозяйством совершенно не вдохновляла ни зав. столовыми, ни их персонал. Рекомендация осталась «красивой идеей», эдакой маниловщиной, совершенно не учитывающей ни реальной обстановки, ни менталитета формирующейся «советской мелкой буржуазии» — малообразованных шоферов, поваров, кассиров, грузчиков, кладовщиков — всех тех, кто «кружился» вокруг пищеблоков и проходил нелегальную «школу бизнеса», то есть «науку» о расхищении общественного, государственного добра, или, как говорили эти циники, школу «кому нести чего куда», пародируя призывы партии насчет «бригад коммунистического труда».

На этом фоне так же по-маниловски звучали заключительные абзацы постановления 1959 г., где говорилось о необходимости организации среди работников общепита социалистического соревнования «за лучшую постановку дела в общественном питании и хорошее обслуживание трудящихся». И в этом случае «победила» расплывчатая бюрократическая формулировка (за лучшую постановку дела), избегавшая конкретного указания (за более вкусную еду) и сводящая проблему улучшения в области общепита лишь к соперничеству официанток разных столовых (обслуживание трудящихся). Практически это означало соревнование в степени накрахмаленности передников и наколок и в количестве записей в «Жалобную книгу», которую, кстати, именно в 60-х годах переименовали в «Книгу жалоб и предложений», чтобы не оскорблять достоинство советского человека.

О качестве же пищи упоминать всячески избегали. Так, уже в 60-е годы стала подрываться, дискредитироваться и постепенно вовсе коснеть и беспросветно ухудшаться система советского общепита, о которой в 70-е и 80-е годы уже не вспоминает ни одно правительственное постановление.

Одним из немногих положительных явлений в числе мер по улучшению положения в общепите было расширение сети диетстоловых, то есть продолжена тенденция конца 30-х годов. В Москве в 60-х годах их насчитывалось примерно 50, кроме того, в ведомственных столовых крупнейших промышленных предприятий было создано 200 диетотделений. Поскольку они снабжались высококачественными свежими продуктами, эта мера в целом серьезно улучшила качество питания в основном желудочно-кишечных больных, лишенных возможности получать диетические блюда в домашних условиях. При этом диетпитание, обеспеченное государственной дотацией, было почти вдвое-втрое дешевле обычного. Это было реальное достижение, реальный вклад в укрепление столичного общепита, что отсутствует сейчас, в конце XX века, когда в Москве не осталось ни одной диетстоловой.

Пищевое обеспечение регионов в 60-х — начале 70-х годов

Создание «двух компартий» — сельской и промышленной — и административно-хозяйственное «расчленение» Советского Союза на «совнархозные округа», границы которых разрезали исторически сложившиеся административно-политические областные и краевые единицы, вызвало естественное недовольство и народа, и чиновничьей бюрократии и породило ряд новых экономических проблем, неудобств и ведомственный хаос. В результате все это вызвало не только всеобщее недовольство внутренней политикой Н. С. Хрущева, но и обнаружило причины «экономических болезней» советской страны, коренящиеся в сложившейся исторически, длительно, а потому, к сожалению, и слишком прочно, диспропорции хозяйственного развития и уровня отдельных крупных регионов. Резать их по живому, а тем более разрезать, разъединять и изолировать их друг от друга даже временно — было огромной, трагической ошибкой.

Идея Хрущева о возможном самообеспечении региональных хозяйственных единиц, самообеспечении якобы более легком и надежном, чем при централизованном, целиком подконтрольном центру снабжении всех регионов, оказалась ложной, чисто «умозрительной», совершенно опровергаемой практикой советского хозяйствования. И это, помимо других привходящих причин, послужило основанием для дискредитации в глазах «ничего не ведавших масс» проводимой в начале 60-х годов реорганизации хозяйственной жизни в СССР.

Реорганизация была необходима, она давно назрела. Но ее нельзя было проводить быстро, чисто механически. Требовалась очень сложная, длительная и постепенная перестройка хозяйственной структуры страны. Вот тогда и заработали бы более эффективно производство продуктов и система снабжения, и «сами собой» наладились бы быт населения и его питание при условии грамотного кулинарного оформления еды как в системе государственного общепита, так и на уровне домашнего приготовления.

В каком же состоянии находились крупнейшие хозяйственные регионы СССР на рубеже 60-х и 70-х годов, когда перед новым, «брежневским», руководством встала задача продолжить совершенствование советского хозяйства и обеспечить растущее население продовольствием? Почему «реформа» так и не пошла,

застопорилась? Что послужило объективным препятствием? Почему преодолевать это препятствие, практически, вскоре отказались, предоставив экономике страны идти «традиционным путем»?

Чтобы ответить на эти вопросы и тем самым понять по крайней мере один из существенных компонентов, сыгравших роль в формировании «эпохи застоя» (помимо многих субъективных факторов вроде общей косности и неграмотности брежневского руководства), надо посмотреть на то, что представляли собой в плане пищевых ресурсов крупнейшие экономические регионы страны и насколько эффективно они этими ресурсами делились друг с другом. Это не только прояснит вопрос о хозяйственных проблемах, возникших в 70-х годах, но объяснит во многом причины сложившейся неудовлетворительной продовольственной и кулинарной ситуации в стране в этот период. Итак, вот краткие характеристики наших крупнейших хозяйственных регионов.

Центральный экономический район

Центральный экономический район — это главный едок, главный поглотитель продуктов питания на протяжении всей советской истории. В этот регион, центром которого является Москва, входят 12 областей, то есть основное ядро Великороссии[39]. Это самый плотный по населенности регион России. При этом 1/4 его 30-миллионного населения сосредоточена в Москве — на небольшом «пятачке», а 2/3 населения — в городах, насчитывающих свыше 100 тыс. жителей. Плотность городского населения в этом районе в 70-х годах в 5 раз превышала среднюю плотность населения в СССР, а в 90-х годах была в 6 раз выше средней плотности населения в России!

Таким образом, эта огромная территория всегда была насыщена в основном едоками, а не создателями продовольствия. То, что создавалось из области продовольствия в этом районе, ограничивалось лишь картофелем, овощами (морковь, свекла, капуста, отчасти лук) да простейшими русскими фруктами и ягодами (яблоки, крыжовник, черная смородина, вишня). Но и этих продуктов производилось далеко не в избытке.

Все остальное съестное — от мяса и рыбы до сахара и соли — завозилось из других районов Союза, по крайней мере в качестве сырья. В то же время перерабатывающая пищевая промышленность была здесь достаточно мощной. Центральный экономический район давал 17% всех колбасных изделий в СССР, 18% молочных продуктов и 15% кондитерских изделий, хотя весь

сахар завозился из Украины, в том числе и кубинский, вырабатываемый из тростникового сырца в Одессе.

Не имея собственного продовольственного сырья — ни мяса, ни рыбы, ни птицы, — Центральный экономический район отличался крайне высоким уровнем потребления продовольственных товаров, причем не только в валовом исчислении, но и на душу населения. В этом районе, а особенно в его центре, в Москве, люди ели и больше, и разнообразнее, чем в остальной стране. И тем не менее еды не хватало.

Несмотря на частично собственное производство молока и на регулярный завоз цельного молока из соседних районов, в частности из Вологодчины, Центральный экономический район обеспечивал продукцией своей молочной промышленности лишь 65% потребностей своего населения в молочных продуктах — в сливочном масле, сметане, твороге, кефире, сырах. Остальную треть (35%) приходилось собирать во всех частях СССР, обирая их, либо же ввозить из-за границы, что и стали систематически делать при Брежневе, повысив долю импортных молочных товаров в Москве к концу 70-х годов до 60%.

Еще более превышал местную выработку реальный уровень потребления колбасных изделий в Центральном экономическом районе. Он был втрое выше по сравнению с производством колбасы, причем в Москве — вчетверо выше! Мясокомбинат им. Микояна — гигант мирового масштаба в пищевой индустрии — способен был, работая круглые сутки (в три смены!), изготовить лишь 35% распродаваемой в Москве колбасы! Остальное приходилось завозить, причем уже издалека. Среднее расстояние от мест производства мяса и мясопродуктов до Москвы составляло, по данным Госкомстата в 1979 г., 1000 (тысячу!) километров! Ясно, что колбаса, достающаяся беспечным москвичам и так называемым гостям столицы по 2,90 за один килограмм, обходилась государству во много раз дороже. Но на повышение цен в соответствии с себестоимостью советское государство не шло.

Точно так же обстояло дело и с кондитерской промышленностью. Несмотря на то что в Центральном экономическом районе были сосредоточены шесть самых крупных кондитерских фабрик СССР (из них три — в самой Москве), 80% их продукции доставалось лишь Москве и Подмосковью, а на остальное население Центрального экономического района и на остальной Союз — оставались лишь крохи со столичного кондитерского стола. «Московских сладостей» периферия не видала годами! Огромный рот Москвы поглощал все лучшее, все самое вкусное, что производилось в СССР, оставляя остальной

стране лишь «крошки» и «объедки».

Это положение не могло не отразиться, с одной стороны, на особой «притягательности» Москвы, а с другой — на превращении ее в опасный паразитический нарыв, чреватый постоянной угрозой «воспаления» или «прорыва».

Волго-Вятский район, Поволжье и Центрально-Черноземный район

Эти районы в меру своих природных ресурсов и экономических возможностей подкармливали своего прожорливого промышленно-развитого и не в меру заселенного соседа.

Однако Волго-Вятский район, продукция пищевой промышленности которого составляла всего 2,5% общесоюзной, сам едва сводил концы с концами, ибо 75—80% этого продовольствия поглощали г. Горький (Нижний Новгород) и его промышленное окружение. Главным пищевым богатством этого района было молоко. Но сам себя район обеспечивал молочными продуктами лишь на 60%, равно как и колбасой, а свежим мясом и того меньше — лишь на 50%, и ему было впору самому протягивать руку к общесоюзной централизованной кормушке. Даже рыбой этот район, покрытый сплошной сетью лесных речек и речушек в междуречье Оки, Волги и Вятки, среди которых были такие, как Сура, Мокша, Кострома, Унжа, Керженец, Ветлуга, Рутка, Ноля, Кычема, Чепца, Летка, Кокшага, Уржумка, Немда, обеспечивал потребности своего населения всего лишь на 10%. Все местное рыбное хозяйство было запущено, заброшено, и рыбу хищнически уничтожали местные и пришлые браконьеры да леспромхозы, злоупотреблявшие молевым сплавом на малых лесных реках и захламившие их до предела. В результате о былом, преимущественно рыбном, столе послевоенные поколения здесь просто забыли уже к середине XX в.

Когда в конце 60-х годов в этот район стали ввозить океаническую рыбу, то это лишь испугало местное деревенское «темное» население, но рыбной кулинарии так и не возродило. Океаническую рыбу не брали, она тухла в сельских магазинах, лишенных элементарных условий хранения, а кулинарная просвещенность аборигенов пребывала на столь низком уровне, что браться за приготовление рыбы в любом качестве, кроме ухи, они просто не отваживались. Уху же готовить из размороженной океанической рыбы, даже обладая кулинарными знаниями, было просто невозможно.

Общая хозяйственная, культурная и кулинарная отсталость

местного населения Волго-Вятского района проявлялась в том, что вплоть до 70-х годов этот район был единственным в СССР, где сохранялся довольно высокий удельный вес хлеба домашней выпечки — 9%, в то время как во всей стране хлебопечение стало давно уже государственной обязанностью. Это не облегчало государственное снабжение, а наоборот, приводило к новым для него трудностям, поскольку обычно на хлебозаводы мука поступала централизованно по линии Министерства заготовок, а в этом случае надо было изыскивать способы завозить ее в отдаленные районы через торговую сеть, которая относилась к другому ведомству и муку не получала. Учитывая расейскую бюрократию и провинциальную медлительность и разгильдяйство, это приводило к недоразумениям и к дополнительным трудностям в жизни населения, тем более что муку приходилось порой везти издалека — из Украины, с Кубани, из Западной Сибири.

Земледелие соседнего района — Поволжья (Татария, Башкирия, Калмыкия и шесть русских областей: Пензенская, Ульяновская, Куйбышевская (Самарская), Саратовская, Волгоградская и Астраханская) — было ненадежно и неустойчиво, подвержено засухам, частым спадам урожайности. В то же время пищевая промышленность Поволжья с 1960 по 1975 г. бурно развилась, опираясь на переработку продуктов животноводства. Так, производство мяса и растительного масла выросло по сравнению с концом 50-х годов в 1,5 раза, а сливочного масла, сахара, кондитерских изделий — в 2 раза. По животным маслам и жирам этот район давал к середине 70-х годов почти 10% от общесоюзного производства этих продуктов и снабжал ими другие части СССР, особенно Центральный экономический, Волго-Вятский и другие районы.

Однако подлинной специализацией Поволжья была соляная и рыбная промышленность. Здесь добывалось 42% всей соли, производимой в СССР. Что же касается рыбы, то это был главный, важнейший, исторически сложившийся район добычи деликатесной пресноводной рыбы в России, в основном осетровых пород, и черной икры — гордости русского закусочного стола. Помимо осетровых, здесь солились, коптились, вялились и другие виды волжской и каспийской рыбы: залом, лещ, вобла, синец — известные и широко распространенные народные рыбные продукты.

Но в 60-е и особенно в 70-е годы все эти деликатесы почти не проникали в обычную торговую сеть. В основном они распределялись по так называемым спецзаказам, то есть для снабжения закрытых государственных распределителей, для

чиновничьей и партийной номенклатуры, для творческой интеллигенции, для привилегированных военных офицерских и спортивных организаций, а также — и для советских представительств за рубежом и на экспорт. Таким образом, богатства Поволжья в значительной степени «уплывали» за его пределы, что приводило к систематическим хищениям рыбной продукции на местах ее производства и при отправке из района.

Самым богатым пищевым соседом Центра был Центрально-Черноземный район (Липецкая, Курская, Белгородская, Тамбовская, Воронежская области). Хотя здесь производилось всего 4% валовой продукции пищевой промышленности СССР, но район имел излишки продовольствия по сравнению с собственными потребностями: по сахарному песку в 4,5 раза, по рафинаду — в 9 раз, по молочным продуктам — в 4 раза, по мясу и маслу — в 2 раза. Так что было, чем поделиться. Свыше 50% мяса и животного масла и почти 66% растительного масла вывозилось отсюда в другие районы РСФСР. Кроме того, отсюда же вывозилось немалое количество продовольствия в виде сырья: живой скот, зерно, цельное молоко, технические культуры для дальнейшей переработки в других местах, так как местных мощностей не хватало.

Уральский регион и Западная Сибирь

Своеобразно было и положение Урала в пищевом балансе страны. По сравнению с Центральным экономическим районом, который все годы советской власти оставался в роли ненасытного и прожорливого чудовища, Урал удивлял не только своей потребительской скромностью, но и пищевой производительностью, казалось бы несвойственной железно-чугунно-стальному и медно-никелевому «каменному поясу».

Тем не менее остается фактом, что на Урале в 50—70-х годах производство хлеба, макарон, мяса и молока — превысило потребности этого района. Урал давал 6% мясной продукции страны и почти четвертую часть производимого в СССР маргарина. Неудивительно, что 40% произведенного маргарина Урал вывозил в другие районы. Вообще, продовольственные потребности Урала по большинству продуктов вполне удовлетворялись местной пищевой промышленностью и местными пищевыми ресурсами. Завозились лишь сахар, подсолнечное масло и южные фрукты. Но вдоволь было своих русских садовых плодов (яблоки, вишни, груши, сливы) и даже своих кондитерских изделий.

С отъездом с Урала массы эвакуированных сразу после войны

напряженность с продовольствием разрядилась уже к середине 50-х годов.

Однако общепит Урала, несмотря на бесперебойное снабжение, особенно через ОРСы, оставался долгие годы по своему качеству и кулинарному оформлению пищи довольно бездарен и груб. На Урале в столовых готовили крайне невкусно, продолжая ориентироваться на критерии, сложившиеся в годы войны, то есть вполне удовлетворяя объемами порций, но совершенно игнорируя качество, и в первую очередь — вкус пищи. Люди годами приучались усваивать кулинарные примитивы — пищу без пряностей, без вкусовых акцентов, фактически с отсутствием чеснока, лука, перца, лишенную вкусовой притягательности и оригинальности.

Новым в пищевом балансе страны становится в 60-е годы и положение Западной Сибири. Этот район производил в 5 раз больше, чем в среднем по СССР, сухого молока, в 2 раза больше сыров, в 2,5 раза больше других молочных продуктов (сливок, сметаны, кефира и т. п.). При этом местное потребление составляло лишь 25—50% от объемов собственного производства пищевых продуктов, и вполне естественно, что из Западной Сибири вывозилось мясных консервов — 50%, колбасных изделий — 20% и парного и мороженого мяса — 12%, причем главным образом на Дальний Восток, то есть на чрезвычайно далекое расстояние (от 4 до 5 тыс. км).

• • •

Таким образом, в послевоенное время в стране образовались обширные районы со своей особой пищевой специализацией. Это объяснялось резким различием природных условий и природных ресурсов в разных частях нашей обширной страны и разной плотностью в них городского (потребляющего, а не производящего продовольствие) населения. География диктовала направление экономики регионов, и особого вмешательства в этот «стихийный» процесс, по крайней мере до 60-х годов, не наблюдалось. Более того, односторонняя ориентация регионов стала усиливаться и поощряться с 70-х годов под флагом «планового развития разделения труда». Ведь о возможном распаде СССР в то время никто не мог и подумать, а потому последствия такого развития совершенно не учитывались.

Такие территории, как Северный Кавказ, Закавказье,

Западная и Восточная Сибирь, Украина, Молдавия, Дальний Восток, резко отличались по своим пищевым ресурсам, по их характеру, объему, ассортименту и по возможностям обеспечения населения всем необходимым продовольствием.

Немалое значение имело и то, что в разных регионах люди привыкли питаться по-разному, есть и ценить разную пищу, обладали разными кулинарными традициями и привычками. Конечно, война многое унифицировала, но как только наступило мирное время, появилась тяга к восстановлению исчезающих обычаев и привычек. Самой отрицательной чертой «пищевых различий» разных регионов была крайняя неравномерность и отсюда — несправедливость в распределении пищевых богатств между населением разных регионов.

Советская система снабжения последовательно стремилась ликвидировать это неравенство посредством централизованного распределения. Однако это лишь формально усредняло потребление и абсолютно не учитывало традиционную национальную и региональную специфику. Особенно это было заметно на примере общепита, в сфере которого действовали единые (фактически — однообразно-серые, посредственные) рецептура и набор блюд, приводившие к тому, что не только меню столовской еды от Бреста до Владивостока было практически одним и тем же, но и сам запах приготавливаемой пищи в сотнях тысяч столовых оставался одним и тем же, стандартным.

Что же касается неравенства в распределении ресурсов таких продуктов, как мясо, рыба и фрукты, то здесь десятилетиями сохранялись резкие диспропорции вопреки всем усредняющим и перераспределяющим мерам, что объяснялось транспортными трудностями. Достаточно вспомнить, что главные рыбные районы страны, как и главные фруктовые, расположены в диаметрально противоположных точках государства, отдалены на тысячи километров от основных индустриальных потребляющих районов страны. Рыбные центры — Калининградская область, Дальний Восток, Черноморье. Фруктовые центры — Молдавия, Закавказье, Средняя Азия.

Наряду с транспортно-географическими трудностями существовали еще и историко-политические особенности в распределении пищевых ресурсов. О последних менее известно, и поэтому их следует пояснить.

Известно, например, что Закавказье, особенно Грузия, было наряду со Средней Азией самым мясопотребляющим регионом СССР. Но если Казахстан и Средняя Азия сами снабжали себя мясом по повышенным нормам, а также поставляли

мясопродукты в соседние области РСФСР, то Грузия почти все потребляемое ею мясо (причем на 76% выше средней общесоюзной нормы) — систематически завозила из Ставрополья, Калмыкии и даже из Южной Украины. При этом в состав мясных продуктов попадала и домашняя птица, особенно индюшатина. Таким образом, знаменитые грузинские шашлыки, цыплята табака и сациви (настоящее сациви хорошая кухня предписывает делать только из индюшатины!) фактически никакого отношения к Грузии и к грузинам как производителям пищевого сырья не имели. Грузия и грузины палец о палец не ударяли для их производства, заготовки, перевозки, а выступали десятилетиями в качестве «яростных потребителей» этого деликатесного пищевого сырья.

Между тем гости Грузии, от именитых иностранных делегаций до рядовых советских граждан, приезжавших в командировку или на отдых, поражались «грузинскому изобилию» и «грузинской щедрости». Они и не подозревали, что это «изобилие» вовсе не результат умелой или рачительной грузинской хозяйственной деятельности, а одно из следствий советской «формально-дотационной» системы, и что на 80—85% все мясные «грузинские» продукты фактически «импортные», то есть ввезенные из «бедных» районов РСФСР и Украины.

Но продавались они в Грузии по той же самой низкой «общесоюзной» цене, как и во всем Закавказье, не учитывая ни высокое качество, ни транспортные расходы, ни рефрижераторное хранение, стоимость которых оплачивало советское государство. Дело в том, что более 30 лет терпеливо и щедро субсидируемое животноводство в Грузии показало, что грузины — крайне нерадивые животноводы, хотя и активные потребители мяса. И советская власть в 60—70-х годах махнула рукой на внедрение в Грузии собственного эффективного животноводства. Оказалось, что дешевле (несмотря на огромные расходы!) завозить в Грузию мясо со стороны, чем терять на дотациях для развития там животноводства. «Солнечная Грузия» продолжала еще в большей степени, чем при Сталине, оставаться «балованной дочерью» советского правительства, не желавшего возбуждать там недовольство населения. Именно такая политика, не учитывающая экономико-социальных факторов, а всецело ориентированная на так называемые морально-политические показатели, оказалась в конце концов гибельной и для существования СССР, и для его престижа.

Поразительно, но правительство не только не пропагандировало, но и всячески скрывало те расходы и усилия, которые приходилось делать, чтобы сохранять не изменяемые с

1947 г. цены на продукты во всей огромной стране, хотя в разных ее частях себестоимость одних и тех же продуктов была различной, и напрягало все силы и ресурсы, чтобы кормить население страны равномерно и фактически наполовину бесплатно. Вместо того чтобы разъяснять это, кричать об этом в прессе, ежедневно пропагандировать, словом, сделать так, чтобы это стало понятно буквально каждому человеку в стране, и затем поставить вопрос о повышении цен, советские органы сверху донизу замалчивали и скрывали суть критического положения с продовольствием и ни разу не сказали советским людям, что в стране просто непомерно жрут и воруют по сравнению с тем реальным вкладом, который население вносит в хозяйство СССР. Отсюда мог бы последовать логический вывод: либо затяните потуже ремни, либо начинайте вкалывать на работе «на всю железку». Иного не дано.

Советские руководители все более утрачивали представление об интересах государства в целом, о национальных интересах страны. Их политика покоилась на частичных уступках тем социальным (или национальным) группам населения, которые сильнее на них давили в данный исторический момент. Этим объясняются разнообразные уступки Украине, Закавказью, Казахстану, Прибалтике, которые делались в период 1960—1980 гг. Забегая вперед, следует привести разительный пример того, как якобы «мелкие» экономические и социальные уступки населению за счет государства систематически подрывали и подтачивали мощь Советского Союза при полном непонимании или, скорее, специальном содействии и, уж во всяком случае, при халатном и беспечном попустительстве всего советского руководства.

Пример этот, между прочим, приводит известный диссидент Жорес Медведев, которого невозможно заподозрить в симпатиях ни к советской политической системе, ни к социалистическим идеалам. Но именно он как честный человек указывает, что ложью и мифом является утверждение, что все экономические трудности СССР связаны якобы с военными расходами и что советская экономика якобы просто не выдержала их непомерного груза. На самом же деле, начиная с Хрущева, шел процесс неуклонной демилитаризации экономики, а при Горбачеве военные расходы вообще уменьшились чуть ли не втрое! Экономику СССР подорвало то, что государство, а не граждане, оплачивало на 70—80% все расходы, в том числе и систематически дотировало все расходы на продовольствие. Иными словами, кормило армию дармоедов бесплатно.

Так, для поддержания низких цен на молоко (36 коп. за 1

литр!) советское правительство расходовало даже в 1983—1986 гг. около 15 млрд рублей из госбюджета, ибо цена в 36 коп. была ниже себестоимости молока! А что означали 15 млрд руб. в 80-е годы? Это — в три раза больше, чем ежегодные расходы на войну в Афганистане! Субсидии на мясо составляли и вовсе 40 млрд руб., то есть 10% бюджета страны. К середине 80-х годов 77% государственных доходов шло фактически на разные субсидии населению: 35% бюджета — на сельхозтовары, 15% — на коммунальные расходы (англичанин платил за электроэнергию в 60 раз больше и за жилье в 40 раз больше, чем обычная советская семья!), 15% — на образование и культуру, 12% — на пенсии и социальные пособия.

В таких условиях военные расходы катастрофически сокращались, да и большая часть их шла на зарплату военным (офицерам и генералам), на бесплатное обмундирование и оплату жилья, и лишь крохи оставались на производство того, что можно считать «военными расходами», то есть на изготовление нового оружия!

Вот на каком реальном фоне следует рассматривать проблему питания в СССР вообще и проблему кулинарной культуры и кулинарного просвещения в частности. Весь «пафос» советского обеспечения выродился в послевоенное время в отчисление средств из бюджета для решения любой проблемы. Советское руководство опиралось не на сознательный политический энтузиазм людей, а на эффект «подачки». Но при этом факты «подачки», поскольку они были, так сказать, «механическими», тщательно скрывали или маскировали. А складывавшаяся постепенно «система подачек» не только вела к нерациональному расходованию средств, но и давала отрицательный морально-политический эффект. Она постепенно создавала атмосферу успокоенности, привычку к иждивенчеству за счет государства, поощряла к разбазариванию и хищению государственных средств и, в конце концов, привела к убеждению, что все можно «достать», то есть купить.

Именно на фоне подобного состояния бытовой жизни в СССР, складывавшейся в 60—70-е годы, пищевая специфика отдельных регионов воспринималась как дополнительная возможность «урвать», «воспользоваться» в чисто личных или узковедомственных целях реальными различиями в уровне обеспеченности и стоимости отдельных продуктов, а вовсе не побуждала работать в направлении преодоления хозяйственных различий или думать по-государственному об их большей совместимости и взаиморегулированности.

Как пример можно привести такой регион, как Северный

Кавказ, ресурсами которого на дармовщинку не гнушались пользоваться не только отдельные лица, но и целые коллективы или государственные структуры.

Этот регион почти даром поставлял мясо (живой скот) в Закавказье и в Центральный экономический район, производил 9% сыров в СССР и 18% растительного масла, которые также вывозились в соседние области. Но главной его специализацией было обеспечение России фруктами, виноградом и винами, ибо этих продуктов здесь производилось втрое, а порой и вчетверо больше потребностей местного населения. Дагестан выступал в роли основного района коньячного производства в РСФСР, а Краснодарский край и Ростовская область обеспечивали Россию шампанскими, игристыми и полусладкими винами. В регионе также были развиты крахмало-паточная и спиртовая промышленности. Сырьем спиртового производства, между прочим, служила кукуруза, задолго до так называемой «кукурузомании» 60-х годов. Ожесточенная критика Хрущева после его отставки привела к совершенно глупому, бездумному сокращению посевов кукурузы, что, разумеется, отрицательно сказалось и на развитии северокавказского животноводства, и на уровне производства крахмало-паточных и спиртовых отраслей пищевой промышленности. Это был «классический» пример весьма характерного для послевоенной эпохи конъюнктурного воздействия поверхностного политиканства на направления в сельском хозяйстве и чуть ли не на кулинарную практику.

Получалось, что парторганы, «командующие» сельским хозяйством больших периферийных областей, отвечающие за их направление, руководствовались скорее антикукурузными анекдотами, чем реальными хозяйственными потребностями целых регионов и кулинарными традициями целых народов.

Кукурузные вихляния в разные стороны в 60—70-х годах, то есть чрезмерное и притом чисто «словесное» выдвижение кукурузы на первый план, а затем внезапное и притом конъюнктурное «задвижение» ее в реальном севообороте, не могли не подорвать авторитет государственных верхов именно у народов Северного Кавказа и других областей, где о кукурузе и ее значении знали не понаслышке и где ее употребляли как «национальный» пищевой продукт по крайней мере с XVII—XVIII вв., когда она появилась в Турции.

Кукурузные галушки, чуреки и халва характерны для кумыкской кухни, кукуруза отварная и печеная — для лезгинской, мучари и кукурузный хинкал — для даргинской, суп хаххари, кукурузные оладьи — для лакской, гендумедуш — для татской и, наконец, кукурузные салаты, молочная кукурузная

каша, кукурузные биточки, зразы, пудинги, блины и оладьи — для чеченской и ингушской. Без таких блюд, как кашдон, амыш, шир, фицка мишин, олкай дзигка, нашторн каш, дзарна, хару, лауж, кондитерское изделие калуа и кукурузный квас — кумал, невозможно представить себе осетинскую кухню.

Конечно, нельзя примитивно и прямолинейно воспринимать отношение северокавказских народов к России только сквозь призму их кукурузных кулинарных симпатий и антипатий, но колебания кукурузного курса в 60-х годах все же оказали заметное воздействие на падение престижа московских «правителей» в народных кавказских низах.

Дальневосточный регион

Одним из самых своеобразных и в то же время крайне односторонне развитых в пищевом отношении регионов страны был Дальний Восток. Почти 60% объема валовой продукции пищевой промышленности здесь приходилось на рыбу и морепродукты. В 60-х годах рыбное направление хозяйства Дальнего Востока еще более усилилось, так как здесь была создана главная советская база океанического лова, в то время как внутренние уловы речной и озерной рыбы резко сократились и даже кое-где вовсе прекратились. Все силы были брошены на массовый лов громадных количеств океанической, зарубежной рыбы в морях Тихого и Индийского океанов, за тысячи километров от берегов СССР. Это была своеобразная параллель целине Казахстана — далекая рыбная целина. Так, экстенсивным путем, «пахотой» океанской целины, в «ничейных» просторах Мирового океана, хотели возместить сразу, одним махом, все недостатки в продснабжении населения рыбой, накопившиеся за два десятилетия (1941—1961 гг.).

В результате были созданы невиданный по размерам (количеству единиц, мощности, технической оснащенности) первый в мире рыболовный траловый флот и две китобойные флотилии. Они были предназначены для ловли только больших, многокилометровых, плотных косяков рыбы, чтобы машина и вся рыбообрабатывающая техника могли работать непрерывно, сутками, а затем, набив до отвала трюмы и верхнюю палубу рыбой, устремиться опять-таки на больших скоростях к родным берегам, чтобы, выгрузив добычу, вновь вернуться для работы в Мировой океан. Только при таком темпе все расходы на океаническую рыбу полностью бы окупались. Армада океанического рыбфлота не могла «размениваться» на мелочи, то есть брать всякую рыбу, а затем сортировать ее. Велся лов только

таких категорий (видов) рыб, которые являлись массовыми, то есть скумбрии (макрели), сельдевых, тунца, сайры, рыбы-сабли, креветок, криля. В Охотском море и в бассейне Амура обитали почти 300 других пород промысловой, съедобной, деликатесной рыбы, так и не востребованных из-за их разнообразия, разнокалиберности и относительной малочисленности косяков, требующих при лове строго индивидуального подхода, а не «пахать вслепую», «по приборам», когда скорость движения сейнера, скорость хода и выгреба трала были уже отработаны, стандартны, как и получаемые результаты.

Если нестандартная рыба попадала случайно в трал, то она систематически выбрасывалась, чтобы «не отсвечивать» в показателях рыболовов и производителей рыбной продукции, не мешать. Тем самым не весь валовой улов доходил до торговли, до реального потребителя. Люди (в данном случае — бюрократы, чиновники производственных, счетных и контролирующих звеньев рыболовства) не хотели «мороки», «путаницы», то есть лишней работы, избегали ситуаций, требующих размышления, ответственного, самостоятельного решения. В результате и государственные, и народные интересы грубо попирались.

Когда я в конце 60-х годов, ознакомившись лишь с ориентировочными данными потерь при лове, сказал зам. министра рыбной промышленности Рытову, что наплевательское отношение к ценному рыбному сырью — чудовищно, то он раздраженно бросил: «Да что вы, кабинетные ученые, понимаете в жизни! Кто со всем этим будет возиться!». И тут же дал распоряжение не предоставлять мне никакой информации о работе отрасли, отобрать пропуск в министерство[40].

Конечно, в то наивное еще время, когда не было никаких компьютеров, а раздельщицы на плавучих рыбзаводах записывали слюнявыми химическими карандашами у себя на предплечье приблизительный тоннаж прошедшей через их стол рыбы, чтобы к концу суток (!) подбить бабки в бухгалтерии, где все данные должны были совпасть, трудно было требовать дифференциации лова и учета, а тем более внедрения разнообразного ассортимента в торговлю. Ведь и с тем, что давалось, так сказать, «дуриком», практически не могли совладать. Не было кадров, навыков, знаний, дисциплины, культуры. Всего того, что требовалось и в других отраслях хозяйства, может быть, более важных с точки зрения высшего руководства, чем рыбная промышленность. Тем более что рыбный министр Ишков регулярно и всегда в достаточном количестве снабжал цековские и министерские буфеты, а также индивидуальные пайки столь любимой всеми на Руси черной осетровой и красной лососевой

икрой. В чем же тогда была проблема рыбной промышленности? Ее не было видно. Она заслонялась очень надежно вкусным осетрово-лососевым занавесом.

Еще большие потери учтенной рыбы происходили из-за ее несвоевременной и неграмотной разделки, небрежной транспортировки в торговую сеть, где она портилась в результате нарушения условий хранения, протухала, а затем списывалась сотнями тонн, сводя по существу на нет усилия рыбной промышленности.

Все эти промахи самих «рыбников» совершенно не беспокоили, а даже, как это ни странно, радовали, ибо они совершались другим ведомством и давали возможность патетически восклицать: «Вот кто действительно губит у нас рыбу — торговля! А мы работаем в поте лица». Несомненно, что и это была правда, но от этого потребителям, народу, а тем более государству в целом, было не легче: ведь проблема обеспечения людей едой оставалась, вопреки фантастическим цифрам улова и не менее впечатляющим цифрам поступления рыбы в торговую сеть. А эффекта от этого не было. То есть он был, но весьма отрицательный.

В идеологически более раскрепощенные 60-е годы возникла идея — поучиться за рубежом, у стран, где рыбная промышленность процветала, где уловы на душу населения были выше, чем в СССР, то есть рыбного сырья было больше, чем в Союзе, но никакой проблемы это не создавало. Таких стран было несколько, и наиболее «умелыми» из них в рыбном деле были Япония, Чили, Норвегия, причем первая и третья — наши соседки, со сходными природными условиями лова. Правда, Япония и Чили не подходили для образца, ибо это были «длинные страны», состоящие из одного или даже двух побережий протяженностью в тысячи километров и густо населенные квалифицированным в рыборазделке населением. Здесь учились веками, поколениями, «повторить» их опыт и успехи на нашем полупустынном Дальнем Востоке, с пришлым, навербованным на Украине населением было просто немыслимо. Более приемлемым образцом для нас казалась Норвегия с редким населением на побережье, протянувшемся на 2000 км с северо-востока на юго-запад, но снабжающая всю Испанию, Италию, Южную Францию и чуть ли не десяток стран Латинской Америки, для которых и рыба, и океан не «новость» (сами расположены на морях!), дешевой рыбой, так называемой «клиппфиск».

Поскольку я занимался в 1949—1963 гг. изучением Норвегии и достаточно хорошо знал систему норвежского рыбного хозяйства, то ко мне стали обращаться с просьбами рассказать об

этом. Так произошли мои контакты с пищевиками, инициаторами которых был не я, а они. Поделиться сведениями я не отказывался, но всегда был против того, чтобы это шло в устной, никого не обязывающей форме. Ведь существует серьезная специальная литература, и ее следует изучать. У нас же упрямо стремились получить все знания в форме устной лекции. Уже одно это я считал крайне несерьезным и вредным: в одно ухо влетает, из другого — вылетает. Что же касается существа проблемы, то я всегда с самого начала заявлял своим слушателям, что поучиться у всех необходимо, но что простого перенесения норвежского опыта к нам быть не может: слишком уж все различно. Во-первых, в Норвегии имеется длительный опыт с XVII в., ставший традицией. А нам придется обучать население с нуля. Во-вторых, там в рыбообработке участвует коренное население, постоянно живущее вдоль всего побережья. У нас — пришлое. Как и чем его «прикрепить»? В-третьих, 35% улова в Норвегии превращается сразу же в так называемую сушеную рыбу, разделываемую на месте привоза. Это значит, что свежую рыбу в течение нескольких часов тут же разделывают, отделяя головы, хвосты, внутренности, кожу и прочие отходы, которые тут же идут на корм для звероферм (разводящих норок, нутрий, песцов и т. д.), а не превращаются в груды зловонных отбросов. Само же «чистое мясо» рыбы — филе (для этого использовались лишь треска, пикша и сайда) — прикрепляется к базальтовым и гранитным скалам, растянутым вдоль всего побережья, где быстро и своеобразно сохнет, обвеваемое морским ветром и брызгами штормового прибоя. «Сушеная рыба» получается чуть-чуть подсоленной, вкусной, легкой и не портится при транспортировке. В этих условиях, когда проблема разделки больших масс тресковой рыбы решалась сразу, гораздо легче было решать проблему и с другими породами рыб: сельдь — засаливалась сразу без разделки, а палтус и морской окунь превращались в свежемороженое филе на специальных рыбзаводах, также рассеянных по всему побережью. Ни один грамм рыбы, какой бы породы она ни была, не пропадал. Можно ли было этим восхищаться? Да. Следовало ли этому учиться? Разумеется. Но можно ли было эти методы вводить распоряжением и уповать на то, что это воспримется у нас? Нет. Нужны были те же природные условия (у нас скал даже не было!), нужно было создать аналогичную инфраструктуру населения, а также рыбообрабатывающих и утилизирующих рыбные отходы предприятий, чтобы такая система заработала.

Все это я старался втолковать своим слушателям и тем самым выливал на их головы ушаты холодной воды: знать, как

хозяйствуют другие народы, дескать, не мешает, но свое хозяйство надо строить исходя из своих специфических условий. И думать над этим самим. Тут никакая подсказка не поможет. Понятно, что люди, заранее настроенные на то, что им предложат готовый выход, на такие «разъяснения» обижались.

Там же, где учиться «заграничному опыту» было необходимо, и притом такое обучение было легко осуществимо и не требовало никаких затрат, то есть в области кулинарной обработки океанической рыбы, тут как раз обучаться не хотели и никаких рекомендаций не принимали. Казалось, что уж как приготовить и съесть рыбку — мы это и сами без всяких разъяснений знаем. Но именно это было большим заблуждением упрямых невежд. И это невежество обернулось огромными потерями. Стремление удовлетворительно решить рыбное снабжение страны и покончить с хаосом и неразберихой в этой области привело к административной чехарде, которую пережила за 50-е — 60-е годы система управления рыбным хозяйством страна. Менее чем за 10 лет — с 1957 по 1965 г. — управление рыбным хозяйством подверглось шестикратной реорганизации, причем эта реорганизация затрагивала не существо дела, а лишь перестановки и перетасовки в чиновничьем звене аппарата.

Но как ни старались «по-новому» сесть «рыбные генералы» — никаких улучшений от этих «пересадок» не наступало. Ибо не в чиновничьем «управлении» было все дело, а в четкой и грамотной организации дела на местах, в низовых звеньях системы, где ни профессиональных знаний, ни компетенции, ни элементарной заинтересованности в честном выполнении порученной работы — не существовало и в помине. В результате — все «усилия по перестройке работы» были сделаны совершенно впустую. Это было «классическим примером» советских формальных «организационных» решений любого вопроса. С 1957 по 1960 г. существовал всего лишь Отдел рыбного хозяйства Госплана СССР, который худо-бедно справлялся с работой. Его решили усовершенствовать, уделить больше внимания «рыбным проблемам», и 7 июня 1960 г. рыбное хозяйство впервые было выделено из всей системы пищевых производств, и для управления им было создано Главное управление рыбным хозяйством при Госплане СССР, руководитель которого получил ранг министра.

Но уже 2 июня 1962 г., в самый разгар массового поступления (и гниения!) морской рыбы в страну, это учреждение было упразднено, и вместо него появилось еще более грандиозное — Госкомитет по рыбному хозяйству Совмина СССР.

С 11 января 1962 г. этот Госкомитет сменил подчинение —

стал отчитываться не перед Совмином, а перед СНХ СССР, конечно, «в интересах трудящихся», но 15 мая 1964 г. он был преобразован в совершенно самостоятельное, никому не подотчетное ведомство — Государственный производственный комитет по рыбному хозяйству СССР.

Однако после падения Хрущева этот Комитет был ликвидирован и заменен вообще бюрократическим и независимым монстром — Министерством рыбного хозяйства, которое само намечало, само осуществляло и само контролировало всю рыбную политику страны. Разумеется, абсолютно независимо и бесконтрольно.

Океанические рыбы южных морей, в которых вели основной лов советские рыбные флотилии, обладают большой, тяжелой несъедобной головой и жесткой, плотной кожей (ее можно использовать для изготовления обуви!). Ясно, что все это должно было отделяться на месте лова или привоза, а не транспортироваться через всю страну. Тем более нельзя было жарить или варить океаническую рыбу с головой и кожей. Это моментально портило продукт и кулинарное изделие. Нельзя было размораживать океаническую рыбу перед ее приготовлением, а следовало и разделывать, и жарить-варить ее только в замороженном виде. Но как раз эти правила игнорировались и населением, и некомпетентными чиновничье-медицинскими предписаниями.

Результатом всех этих ошибок было то, что в момент наибольшего насыщения рынка СССР разнообразной океанической рыбой ее никто — ни в общепите, ни на домашнем уровне — правильно готовить не умел, а вернее — не хотели осваивать новые знания и новую кулинарную технологию — и работники пищевой промышленности, и все население. В начале 60-х годов рыболовы наводнили прилавки следующими неведомыми дотоле породами рыб: солнечник, масляная, вомер, мерлуза, луфарь, макрорус, лихия, баттерфиш, бельдюга, морской язык, нототения, сквама и др. Все они различались по внешнему виду, по разделке и кулинарному назначению. В них надо было уметь ориентироваться, с ними надо было уметь обращаться. Их надлежало знать, прежде чем их покупать и готовить из них еду. Но как раз этого не было. И люди терялись и попадали впросак, принеся домой какого-нибудь солнечника и не зная, как к нему подступиться: он кололся, его не брал никакой нож! Именно это и привело к тому, что океаническая рыба оказалась полностью дискредитированной. Свое собственное неумение и отсутствие культуры советские люди не захотели признать, и обвинили... рыбу в том, что ее якобы готовить невозможно. Это привело к еще

большему сокращению ассортимента рыбной продукции. Так постепенно предметами лова остались лишь более знакомые и похожие на пресноводную рыбу треска, пикша, морской окунь, скумбрия, камбала, палтус, зубатка, то есть виды рыб, с которыми население постепенно освоилось в 70-е и 80-е годы, а в 90-х годах, когда океаническая рыба стала импортироваться с Запада, ее стали правильно обрабатывать до поступления в торговую сеть: обезглавливать, обескоживать, делать филе.

Но было уже поздно: стоимость рыбы в 90-х годах возросла в несколько раз, и она уже не могла стать массовым продуктом и тем самым содействовать возрождению русской национальной рыбной кулинарии. Диапазон ее применения резко сузился. Оценка вкуса и кулинарных достоинств океанической рыбы — запоздали. Ее оценили спустя 30 лет после 60-х годов лишь посетители дорогих валютных ресторанов. В 60-е же годы 25—30%, а нередко и все 40% улова океанической рыбы, включенного рыболовными предприятиями как вполне реальные тонны свежей рыбы в план, пропадало вдоль всей «производственной» цепочки: на приемке рыбы в портах, на базах хранения, при транспортировке по бескрайним просторам страны и, наконец, особенно много, — на прилавках магазинов, не приспособленных для хранения рыбы. Порой списывались целые партии рыбы, прибывающей на открытых грузовиках летом в какой-нибудь областной центр. Тогда в отход шли уже не 25—30, а 50—60% улова рыбы!

Так «разворачивалась» в 60—70-х годах «рыбная эпопея», имевшая первоначально прекрасную идею: восстановить и расширить у русского народа традиционное питание рыбой и рыбопродуктами, пополнить и разнообразить советский общепитовский картофельно-макаронно-колбасно-яичный рацион. Бездушное, бюрократическое осуществление этой идеи привело, во-первых, к потере огромных государственных средств, а во-вторых, трансформировалось в формальный «рыбный день» (четверг) во всех точках общепита, осмеиваемый и игнорируемый клиентурой общепита из-за безграмотного, отвратительного приготовления рыбных блюд, так как серийные, посредственные выпускники кулинарных училищ ничему не научились и совершенно не изменили своих кулинарных приемов. В дискредитацию рыбной кулинарии, в превращение ее почти в карикатуру было вложено столько усилий со стороны официальной общепитовской кулинарии, что приходится лишь удивляться, что после всего этого рыбные блюда все еще остались в репертуаре домашнего приготовления, которое, к сожалению, также испытало сильное воздействие общепитовских канонов.

Ставка на океанический лов как на основной источник снабжения рыбопродуктами советского населения имела косвенно еще одно отрицательное последствие для рыбной индустрии Союза и особенно для рыбного хозяйства Дальнего Востока.

Внимание к основной, исконной дальневосточной отрасли рыбной промышленности — к лососевым рыбам, нерестящимся в Амуре и в других реках края (например, на Камчатке), — резко ослабло. Все местные лососевые рыбы — горбуша, кета, нерка, кижуч, чавыча — испокон веков засаливались или коптились. Размеры их добычи, при условии жесткой охраны нерестилищ, пресечения браконьерства и полного исключения пиратских вторжений иностранных рыболовецких флотилий в Охотском море, позволяли организовать достойный закусочный стол для большинства населения Советского Союза. Однако потери при нересте, проходе рыбы в верховья, а особенно в период лова (в путину) вследствие из рук вон плохой организации ее переработки, буквально из года в год сводили на нет все усилия повысить производство этой ценной продукции.

Большим бичом стало растущее с 60-х годов браконьерство. К 70-м годам, по данным рыбоохраны, браконьерство достигло такого уровня, что стало причиной сокращения добычи почти на 20—23%. Однако попытки в ведомственном порядке ужесточить борьбу с браконьерством привели к тому, что браконьеры перешли к активной борьбе с рыбоохраной. Эта борьба завершилась убийством начальника рыбоохранной службы СССР А. Коссова, отстаивавшего на свой страх и риск интересы государства без соответствующей поддержки правовых органов. К 80-м годам браконьерство возросло еще более, поскольку в нем стали участвовать даже целые местные организации (например, хозотделы некоторых воинских частей Дальнего Востока, дислоцированных в бассейне Амура и обладающих оружием, транспортом и средствами лова).

Тот факт, что такие породы рыб морского лова на Дальнем Востоке, как скумбрия, сельдяные, тунец, сайра, также шли на засол, копчение и консервирование, как и добываемая в речных, континентальных бассейнах лососевая рыба, — создавал дополнительную напряженность с сохранностью и обработкой всей добываемой рыбы в каждую дальневосточную путину: ни мощностей рыбопромышленности, ни местного персонала для организации быстрой переработки огромных масс рыбы катастрофически не хватало.

К середине 60-х годов сильно изменилась морально-психологическая и социальная обстановка в стране, приказ уже

мало что значил, призыв — тоже, поскольку энтузиазм молодежи, готовой ехать хоть на край света, ослабевал. Стремление быть сытым, получить «длинный рубль», отправившись в неизвестность на Дальний Восток, ассоциируемый многими с Колымой, уже переставали служить побудительными причинами для привлечения в этот регион молодых, свободных рук. С конца 60-х годов с Дальнего Востока стали потихоньку сбегать.

Вот почему недостаток рабочей силы, кадров, отсутствие сети постоянных населенных пунктов вдоль всего побережья Охотского моря, а также полное неимение навыков у пришлого, временного населения по обработке рыбы вручную и по утилизации рыбоотходов на зверофермах почти начисто исключали использование здесь «норвежского опыта», да и опыта других морских капиталистических стран с их безработным населением, заинтересованным в любых рабочих местах.

Но даже и та рыба, которая подвергалась обработке, засаливалась, коптилась или консервировалась своевременно на плавучих или стационарных рыбообрабатывающих пунктах, портилась из-за небрежной и примитивной кулинарной обработки. Эти кулинарные потери, конечно, никто и никогда не считал, их просто не принимали во внимание, поскольку продукция все равно шла в торговую сеть и реализовывалась, но на деле они не только существовали, но и оказывали крайне негативное влияние и на успешную реализацию рыботоваров в целом, и на популярность рыбной кулинарии, а тем самым на кулинарную культуру и пищевые привычки миллионов советских людей новых, послевоенных поколений. Все эти «неухватываемые», «невидимые» потери, разумеется, вовсе не принимались во внимание. Но они были, и они материализовывались. Кулинарный примитив проявлялся в крайне ограниченном ассортименте консервированной рыбы (только в трех ипостасях — в натуральном соку, в масле и в томатной пасте, причем последний вид явно преобладал). Иных рецептур, то есть более разнообразных, учитывающих вкусовые особенности каждого сорта рыбы, наша пищевая промышленность не только не имела, но и отказывалась их использовать, когда иные рецепты ей рекомендовали специалисты со стороны. Тут сразу же образовывалась прочная линия обороны — в составе чиновников аппарата министерства, штатных сотрудников ведомственного НИИ и журналистов, пресс-центра министра — всех их объединяло желание ничего не менять, ни над чем не ломать голову, ничто не переделывать и... всемерно защищать честь мундира. Вот почему не менялась рецептура, казавшаяся новостью в конце XIX в., но с тех пор всем осточертевшая, а

именно использование уксуса и томатной пасты в любом блюде, в любом консервированном продукте. И этот стандарт захватил всю советскую кухню: не только общепит и все рестораны строили вкусовые достоинства приготавливаемых блюд за счет употребления томатных соусов и паст, но и в домашнем приготовлении эти «вкусовые добавки» стали занимать главенствующее место.

Интересно, что даже томатная паста, поставляемая консервной промышленностью, по своему вкусу оставалась одинаковой в течение почти полувека — вся она производилась на одной и той же фабрике в Одессе и десятилетиями поставлялась рыбзаводам на Дальнем Востоке. Что же касается посола, то он велся неграмотно — мелкой солью, с явной передержкой в тузлуке. Рыба получалась грубая, жесткая, невкусная, часто пересоленная, но зато... не портилась при длительном хранении, и главное — тяжелая, с приличным удельным весом, чуть ли не вдвое более высоким, чем у деликатесной малосольной лососины.

Так шла «организованная» порча рыбы, профанация русского национального продукта — гордости русской кулинарии XIX в. В итоге получалось, что стол дальневосточного горожанина страдал от переизбытка рыбы, а стол обычного горожанина в европейской части Союза все 60-е и 70-е годы испытывал недостаток красной рыбы или же лишь «вспышки» ее наплыва, либо слишком кратковременные, либо агитирующие против употребления рыбы, поскольку ее качество, не говоря уже об отталкивающем внешнем виде, никак не могло к ней располагать. Красная же икра совершенно исчезла из свободной продажи в послесталинские годы и стала вожделенным продуктом, целиком «рассасываясь» по так называемым спецзаказам, спецпайкам, по закрытым и иным «генеральским» буфетам и лишь изредка «являясь народу» в буфетах столичных оперных театров в скромном бутербродном виде.

Простые люди в европейской части страны годами не видели приличной красной рыбы, в то время как на другом конце государства — в его азиатском, дальневосточном углу — десятки и тысячи тонн ее гибли, разворовывались и портились из-за невежества, косности, корыстолюбия и халатности тех же самых «советских людей».

Еще хуже обстояло дело с краболовством и с добычей других ценных морепродуктов — кальмаров, морского гребешка, мидий, трепангов и морской капусты.

Многие годы им просто не уделялось никакого внимания как пищевым объектам, хотя краболовство, например, было успешно

начато еще в 30-е годы, но заглохло в годы войны. Между тем Камчатка является мировым центром массового скопления крабов. Так называемые крабовые поля, растянувшиеся вдоль всего побережья, покрывают тысячи квадратных миль. Это — миллионы тонн крабов. Однако эти богатства активно используются не отечественными рыбаками, а японскими, как в законном порядке (в силу договора о концессии и лова по лицензиям), так и в незаконном (контрабандный лов в советских водах).

Что же касается отечественной крабовой промышленности, то ее продукция сокращалась, и в 60—70-е годы поступление крабовых консервов в европейскую часть страны вообще прекратилось. Внутренняя торговля от них отказывалась, и они стали идти в основном на экспорт.

Себя же Дальний Восток не забывал. Его население оказалось в течение четверти века — с конца 50-х до конца 70-х — начала 80-х годов в благоприятных пищевых условиях. Здесь не только был избыточный рыбный стол, но и весьма обильный мясной, ибо потребление мясопродуктов в регионе сохранялось все время на 26% выше, чем в среднем по СССР, причем в составе местного мяса немалую долю занимали лесная дичь, а также оленина и изюбрятина. Но до европейской части страны и даже до Урала все эти дальневосточные деликатесы — от крабов до изюбрятины — так и не доходили, за весьма малыми исключениями — в Москве, в пределах Садового кольца, по очень большим государственным праздникам их можно было приобрести в специализированных магазинах «Рыба» и «Дары природы».

Таким образом, питание советских граждан на всей территории СССР было одинаковым только в пределах средних по уровню общепитовских точек (столовых, чайных, кафе, буфетов, станционных ресторанов). Здесь не только ассортимент, рецептура, цена и название блюд были полностью унифицированы, но даже запах в этих заведениях, независимо от места их географической дислокации, был совершенно одинаков, что вполне естественно и объяснимо, учитывая одинаково однообразную и примитивную технологию кулинарного оформления продуктов в общепитовской системе.

В домашнем же питании региональные различия сохранялись на Дальнем Востоке после войны весьма длительное время — примерно до начала 80-х годов, и это накладывало заметный отпечаток не только на быт дальневосточников, но и на их психологию, на их убеждения (или представления?). Уезжая с Дальнего Востока в европейскую часть СССР, они считали, что едут «на материк», то есть чуть ли не на иную часть света.

Балтийское рыболовство и калининградская база рыбной промышленности

Вторым крупным Центром рыбной промышленности в СССР была расположенная на крайнем западе страны Калининградская область, как раз на диаметрально противоположном по отношению к Дальнему Востоку конце. Как и Дальний Восток, она была изолирована от основных потребляющих центров СССР, и здесь также в 60—70-е годы активно развивалось океаническое рыболовство, ориентированное на северную и экваториальную часть Атлантического океана. Проблемы доставки, сохранения, разделки и обработки улова были, следовательно, схожими, и они добавляли головной боли ведомству рыбной промышленности. Но и здесь лозунг «За быстрейшее освоение морской целины!» снимал, казалось, все «мелкие проблемы», заставлял, обязывал идти по пути экстенсивного расширения отрасли, не останавливаясь.

Однако, в отличие от Дальнего Востока, в Калининграде лучше была налажена обработка и переработка рыбы, видное место занимало филирование и брикетирование свежемороженой рыбы, гораздо мощнее была созданная здесь заново и современно оборудованная консервная промышленность. Все это намного ускоряло процесс обработки, а следовательно, делало более рентабельными здешние рыбные продукты, содействовало сохранению их высокого качества и свежести.

Не было в Калининградском рыбопромышленном регионе такого сильного «отвлекающего» момента, как амурско-камчатская красная рыба, которая «мешала» океаническому лову на Дальнем Востоке, конкурировала с ним. На западной базе лов в Атлантике сразу занял доминирующее положение, и все было подчинено его обслуживанию.

Но развитие массового, мощного океанического рыболовства с центром обработки в Калининграде оказало губительное воздействие на русское традиционное пресноводное (речное и озерное) рыболовство всего северо-западного региона СССР — от Карелии до Псковщины. На фоне океанического, гигантского производства пресноводное рыболовство на Ладожском, Онежском, Чудском и других озерах, а также на северо-западных реках — Неве, Свири, Онеге, Кеми, Коле, Великой, Луге, Немане, Вилии, Нарве, Ветибети, Западной Двине, Аа, Гауе, Эмайыги и других — стало выглядеть мелким кустарным производством, на которое не стоило ни обращать внимание, ни затрачивать усилия и средства, а потому оно подлежало ликвидации.

И это традиционное, существовавшее в северо-западном

регионе с IX—X вв. пресноводное рыболовство, а отсюда и развитие местной рыбной кулинарии, было бездумно оборвано, прекращено, сошло на нет и захирело. Кулинарные привычки и обычаи, такие, например, как заготовка и употребление сущика (мелкая рыба разных пород, высушенная в русских печах и смолотая вместе с костями в порошок), были абсолютно вытеснены и забыты уже к началу 70-х годов.

Приготовление свежей ухи, рыбы, заваренной (или запеченной) в яично-молочной смеси, употребление чудских снетков и сущика как постоянного подспорья в дождливое время года для охотников, лесорубов, стариков и детей не только практически сократилось в 60-е годы, но и фактически перестало быть компонентом национального питания населения лесного и озерного края, наименее затронутого «разрушительным воздействием цивилизации». Спустя 20—30 лет (то есть в 90-х годах) именно в этом регионе сильно обострилось положение с заболеваниями туберкулезом легких, сердечно-сосудистой системы, а также простудными и нервными болезнями. Это было следствием не только ухудшения снабжения продовольствием в 90-е годы, но и результатом отхода от традиционного, исторически сложившегося меню и перехода к современному, так называемому среднегородскому, губительному в местных природных условиях.

За последнюю четверть века в обширном регионе от Кольского полуострова до границ Белоруссии практически перестали использовать пресноводную рыбу в народной, сельской кулинарии. Такие, например, изделия, как рыбные пироги, копченые окуньки, балтийская салака — свежая, копченая, соленая и запеченная со свиным салом — совершенно исчезли из домашнего быта, из рациона как сельского, так и городского населения региона.

Тем более «объяснимым» стало полное отсутствие таких блюд в меню общепитовских заведений некогда самого рыбного региона европейской России. Только в Прибалтике, в основном в Эстонии и отчасти в Латвии и в Литве, рыбные национальные блюда в сильно адаптированном кулинарном виде включались в меню столовых маленьких городков в сельской местности. В портовых же и в столичных городах Прибалтики в общественном питании стали преобладать колбасные изделия, яйца, молочные продукты — то есть все то, что давало мясо-молочное животноводство, а не рыбная промышленность. Во второй половине 60-х годов и в начале 70-х прибалтийский общепит по своему репертуару напоминал общесоюзный, а его национальная кулинарная специфика почти полностью выветрилась (за

исключением, быть может, кондитерских изделий в Эстонии). Стандартный набор блюд в меню советского общепита с середины 60-х годов стал почти единым от Бреста до Владивостока: борщ (щи) — на первое, котлеты (колбаса) с макаронами — на второе (запасной вариант — сосиски с капустой тушеной) и компот из сухофруктов (или «клюквенный» безвкусно-мутноватый кисель) — на третье. Практически исчезла знаменитая в общепите с 30-х годов триада обязательных, дежурных супов: щи (борщ), суп крестьянский овощной с мясом и суп-лапша куриная. Вторые блюда стали упорно готовить из молотого мяса или колбасных изделий (то есть котлеты — биточки — бифштекс; колбаса — сосиски — сардельки). Изделия из натурального мяса (хоть и плохие), преобладавшие в 60-х годах (антрекоты, ромштексы, гуляш, азу, бефстроганов), в начале 70-х годов заменили на изделия из молотого мяса и на колбасные продукты, ибо при их приготовлении кулинарные усилия сокращались в общепите до минимума.

Если в Подмосковье, в Поволжье или в Сибири упрощение общепитовского меню воспринималось с обычным равнодушием («а куда денешься!»), не вызывая ни положительных, ни тем более отрицательных эмоций у привыкшей ко всему клиентуры, то в Прибалтике внедрение общесоюзных кулинарных стандартов в общепите с конца 60-х годов, после преимущественного или полного сохранения репертуара национальных блюд в течение 1950—1965 гг., воспринималось местным населением как проявление «советской оккупации».

В довершение вызывающе глупой унификации общепита уже в конце 50-х и особенно в 60-х годах было предпринято совершенно необъяснимое, ничем не мотивированное, но сильно провокационное переименование ряда местных прибалтийских ресторанов. Их национальные названия, логичные и понятные каждому эстонцу, латышу и литовцу, были заменены на русские, стандартно-опошленные на всей территории СССР и совершенно неподходящие для прибалтийских условий.

Помню, как я не только удивился, но и был шокирован и огорчен, когда обнаружил, что небольшой уютный ресторанчик в Тарту, называвшийся «Säde» («Искра»), был переименован ни к селу ни к городу в «Волгу» (река, на которой стоит Тарту, называется Эмайыги), а прекрасная, чистенькая диетическая столовая с вызывающим доверие названием «Kodused lõunad» («Домашние обеды») получила отталкивающе-бюрократическое название «Чайная № 2». Соответственно были изменены и меню, что, конечно, еще более огорчительно, чем смена вывесок! Так, в «Волге» стали подавать азу по-татарски (логично — Волга

протекает под стенами Казани), а в бывших «Домашних обедах» исчезли свежие молочные блюда, и их заменил отвратительный, спитой, грязный и совершенно лишенный вкуса «чай» — крашеная водичка.

Если русских или украинских посетителей все это абсолютно не трогало (они ведь это уже «проходили» у себя на родине!), то местными жителями такие «мелочи» воспринимались как национальное оскорбление, как ясный знак «оккупации». Это было тем более глупо, что ни экономически, ни политически никаких признаков «оккупационного режима» не отмечалось: наоборот, Эстония, как и другие прибалтийские республики, получила с 60-х годов ряд ощутимых социальных, экономических и административно-политических привилегий и льгот.

Когда я обратил внимание на недопустимость дурацких переименований, то секретарь горкома партии, эстонец, был, однако, настроен благодушно. По его словам, приличная публика, настоящие эстонцы в рестораны и столовые не ходят. Питаются дома. Так что все это касается алкашей. К тому же ни городская администрация, ни горком компартии Эстонии никакого отношения ко всем этим ресторанным играм не имеет, заверил он. Все делается на уровне райпищеторгов. Именно торгаши, то есть вновь назначенные в 60-х годах руководители горпищеторга, столовых и ресторанов, прибывшие в Эстонию и все сплошь носившие украинские фамилии, проводили идиотскую и возмутительную по своей провокационности политику. И им никто не препятствовал в этом. Так вершилась в 60—70-е годы национальная политика в столь деликатном, приграничном, национально-чувствительном регионе! Если вспомнить, что председателем Президиума Верховного Совета СССР был назначен в это время Н. В. Подгорный (его образование — пищевой техникум!), то будет понятен и наплыв украинцев в Прибалтику и то, что их оттуда не стали гнать в шею, что следовало бы сделать.

Украина

Украина еще при царизме была признанной, исторически сложившейся, традиционной и надежной житницей Российской империи. В годы советской власти 84% ее земель использовались исключительно как сельскохозяйственные угодья. Средняя же распашка земель по СССР составляла в середине 50-х годов лишь 40%, да и то в европейской части страны.

Конечно, Украину сильно разорила война, несколькими волнами дважды, а где и трижды прокатившаяся в 1941—1944 гг.

по ее территории, не говоря уже о проведенных за эти годы многократных немецких реквизициях продовольствия на Украине.

Но после войны началось быстрое восстановление украинского хозяйства. Советское правительство пошло на беспрецедентные капиталовложения, что было вполне разумно и целесообразно, ибо Украина была главной житницей страны и должна была ею остаться.

В 60-е годы Украина вновь уже давала 36% растительного масла в стране, свыше 40—43% всего сахара, причем его себестоимость здесь была на 50% ниже, чем в среднем по СССР, и он, естественно, на 60% вывозился из Украины. УССР давала 35% этилового спирта в стране и свыше 45% спирта из мелассы — самого дешевого в СССР. На ее долю приходилось 15% виноградных вин и 7% шампанского. Весь хмель, кстати, также заготавливался только на Украине. Наконец, Украина давала 40% всех плодоовощных консервов, 15% молочных консервов и 10% сухого молока, а также свыше 10% продукции кондитерской промышленности.

Обладая избытком скота, Украина не успевала обеспечивать переработку мяса, и поэтому треть скота в живом виде постоянно перегонялась в соседние области РСФСР, где имелись мясоперерабатывающие предприятия. Эта практика вела к огромным потерям живого веса скота и качества мяса (во время перегонов скот сильно худел). Тем не менее за 1965—1979 гг. выработка колбасных изделий на Украине увеличилась в 2,5 раза.

В то же время украинское население обеспечивалось продовольствием крайне неравномерно, что объяснялось, в первую очередь, колоссальными потерями пищевого сырья из-за небрежного хранения, разгильдяйства, упрямой привычки не обращать внимания на эти явления, уповая на то, что «у нас и так всего много» и что «хіба ж ми з'того збідніємо?».

Одновременно у населения сохранялось убеждение, что бессмысленно, дескать, заботиться об экономии, сохранности сельхозсырья, поскольку с Украины все равно все вывозится... москалям. Это ложное убеждение, «наследие» немецко-фашистской оккупации, активно использовалось украинскими националистами в «свободные» 60-е годы, размывая и подтачивая хозяйственную дисциплину в республике и оправдывая рваческие настроения в среде колхозников.

Большие ошибки были допущены в планировании, а также в учете продовольственного сырья в руководящих хозяйственных органах УССР, где процветали уже в середине 60-х годов коррупция и преступная халатность.

Так, в Южной Украине, или вернее говоря в Новороссии,

которая исторически к Украине никогда не относилась и в послевоенное время стала объектом усиленной внутренней украинизации, в 60-х годах потребление мяса поднялось на 50% и продолжало повышаться. Однако обеспечивалось оно не хозяйственными органами УССР, которые всегда считали Новороссию пасынком и снабжали лишь на 70% ее потребностей, а за счет завоза мороженого мяса из... РСФСР — Ростовской области, Ставропольского края. А в это время из Киевской и Днепропетровской областей гнали в РСФСР живой скот!

Примечательно, что это безобразие и хозяйственную неразбериху украинское руководство оправдывало тем, что отдыхающие в южных областях УССР большей частью не украинцы, а приезжие из Сибири, Урала и других областей РСФСР и, следовательно, Украина может их не кормить! Действительно, в 60—70-е годы ежегодно в южные районы УССР устремлялись 5 млн человек, которые жили здесь практически с мая по октябрь, то есть почти полгода. Это составляло почти 40% постоянного населения этого довольно пустынного в зимнее время региона. Однако даже это «дополнительное» и регулярно появлявшееся население можно было без особого труда, но с большой выгодой снабжать овощами, фруктами, мясом, маслом, молочными продуктами, производимыми на Украине с избытком, а не завозить сюда летом («в порядке централизованного снабжения») крупы, макароны, рис, мороженое мясо и молочные консервы из государственных запасов РСФСР!

Бесхозяйственно распоряжались и рыбными ресурсами в Южной Украине. На Приазовье и Причерноморье приходилась треть улова внутренних водоемов СССР. Однако промысловое значение здесь имели такие породы массовой рыбы, как хамса, тюлька и бычок, поскольку они появлялись большими, густыми косяками и их не ловили, а просто хищнически черпали, «выгребали» при помощи современной техники. Особых усилий это не требовало, а «вал» — и весьма большой — был. То, что большая часть добытой таким образом рыбы затем пропадала, никого особенно не беспокоило.

Более того, никто не пытался серьезно проанализировать причины потерь. Они были результатом обычного разгильдяйства: мелкая рыба огромными штабелями порой сутками лежала под открытым небом, ожидая переработки. Ясно, что немалая часть ее просто протухала, а потому до переработки не доходила. Но и ту часть, которую вовремя засаливали и консервировали, реализовать было трудно. Дело в том, что эта рыба (хамса, тюлька) в 60-х годах уже не привлекала потребителя и поэтому буквально навязывалась предприятиям общепита. Тем

самым как бы со всех концов шел процесс сбывания в общепит различного второсортного сырья (некондиционное мясо, завядшие овощи и т. п.), что не могло не стать причиной резкого ухудшения качества пищи в столовых, сокращения ассортимента блюд, низведение общепита до «машины, работающей вхолостую».

Кстати, свою, черноморскую, рыбу на Украине практически отказывались есть. Соленая хамса и килька отправлялись в деревенские районы РСФСР. А на Украину, где заготавливалось 18 кг рыбы на душу населения в год (при 32 кг в среднем по СССР!), приходилось завозить практически на все 90—100% каспийскую и дальневосточную рыбу. А завоз рыбы за тысячи километров в южные, теплые районы, как известно, связан с огромными расходами на холодильные установки и неизбежным ухудшением качества рыбы, ее порчей. В то же время продажная цена рыбы на Украине не повышалась, а оставалась общесоюзной. Если добавить к этому, что рыбные блюда на Украине совершенно не умели готовить, поскольку рыба никогда не была фаворитом украинской кухни, то станет ясно, что все, что касалось рыбного снабжения Украины, то есть — лов, рыбопереработка, хранение, сбыт рыбной продукции, транспортировка «чужой» привозной рыбы и ее кулинарное оформление в украинском общепите — от начала и до конца приносило убытки, не давая в то же время никакого позитивного результата хотя бы на индивидуальных кухнях.

На Украине были местечки, где можно было отведать хорошую рыбу — местную, свежую и очень вкусную, пригодную для самых отменных рыбных блюд, но это не было массовым питанием. Эти местечки — верховья Припяти, Десны, дававшие пресноводную рыбу, и устье Дуная (г. Вилково) с его черной икрой, осетриной — были рыбными оазисами, которые удовлетворяли потребности очень узкого круга, а сверх того — расхищались.

Парадокс состоял в том, что рыбных блюд и рыбной кулинарии как массового явления Украина и украинцы никогда не знали, и в то же время на Украине были «точки», где водилась лучшая рыба в стране: от пресноводных окуней, линей, голавлей и до царской рыбы — осетрины и деликатесной дунайской сельди. Все это распределялось в украинской номенклатурной верхушке. Основная же масса украинцев практически отвыкла от рыбы, сосредоточивая все свое внимание на мясе, сале, колбасе, что вело к ожирению, росту числа сердечно-сосудистых заболеваний и к увеличению расходов на государственное здравоохранение на Украине.

Между тем ресурсы морской, весьма полезной и даже просто оздоровительной пищи были на Украине поистине колоссальными. У северо-западного побережья Черного моря, как раз в районе Одессы и устья Дуная, были сосредоточены огромные поля черноморских мидий и филлофоры — морских красных водорослей, запасы которых исчислялись миллионами тонн! Налаживать же их сбор на Украине отказывались, мотивируя тем, что население не привыкнет к новым видам продовольствия, не видит смысла в таких непопулярных видах деятельности, как собирание водорослей. Фактически это было проявление явного нежелания заниматься любым новым делом, проявлять инициативу и прилагать усилия, чтобы добиваться результатов на уровне мировых стандартов. Упрямство украинского чиновничества было столь велико, что даже добыча филлофоры для абсолютно необходимых технических целей — получения йода и агар-агара — так и не было осуществлено. Агар для пищевой промышленности покупали за валюту в Японии, а частично производили его из водорослей Белого моря, то есть пошли на совершенно излишние и неоправданные расходы, поскольку добыча водорослей на севере, в замерзающем на четыре месяца Белом море, при явном отсутствии рабочей силы в этой районе вела к троекратным расходам и давала неизмеримо худший качественный результат.

Преступное игнорирование общесоюзных государственных интересов со стороны украинских хозяйственных органов при явной поддержке Н. В. Подгорного, одного из бывших руководителей пищевой промышленности УССР, привело к тому, что с середины 60-х — начала 70-х годов руководство Одесской, Херсонской и Николаевской областей отказалось выращивать сахарную свеклу, ссылаясь на то, что ее себестоимость в этих областях будет выше, чем в Киевской или в Житомирской областях. Все это делалось, чтобы не иметь лишних забот и не отвечать за развитие этой культуры, которая по традиции всегда была под контролем самой Москвы. Поэтому, добиваясь загрузки местных сахарных заводов сырьем, местные секретари обкомов «пробили» через свое украинское лобби в Москве решение о завозе через одесский порт импортного кубинского сахара-сырца для переработки его на одесских заводах. При этом был совершен и еще один характерный для украинских очковтирателей трюк: все производство кубинского сахара было записано в счет выполнения обязательств Украины по сахарной квоте, а не как закупки импортного продовольствия за границей! Таким образом, юг Украины формально поставлял «свою» долю сахара в общесоюзные закрома, в то время как его собственные площади

под сахарной свеклой составляли всего 6% от общеукраинских свеклосахарных площадей!

Точно так же обстояло дело и с производством и переработкой плодоовощного сырья. Сырьевой потенциал региона был в несколько раз больше, чем могла переработать местная пищевая промышленность. Но развивать пищеобрабатывающие предприятия не хотели, а наоборот, «подгоняли» производство сырья до низкого уровня мощностей местной промышленности. Чтобы не «перетрудиться»! А ведь по своим климатическим и почвенным условиям только один юг Украины мог бы производить более 2/3 выращиваемых в республике помидоров.

Несмотря на это и несмотря на сильную овощную промышленность соседней Молдавии, с конца 60-х годов и особенно в течение 70-х систематически стали сдерживать украинское производство и завозить в больших количествах те же помидоры и кабачки из Болгарии, Румынии и даже Венгрии. Дело в том, что после ввода в 1951 г. гигантского Измаильского консервного завода по переработке овощей ничего на Южной Украине в течение всех крайне сытых и благополучных 60-х и 70-х годов более не строилось! Огромные массы овощей пропадали, гнили, что давало основание отказываться от расширения площадей под различные культуры. Не надо. Нам — не надо. И так некуда девать. А для остальных республик — и целины достаточно. Такова была расхожая на Украине среди обкомовских хозяйственников точка зрения. И она постепенно, умело внедряемая, вскоре превратилась в «общенародную». Главной тенденцией было не только сдерживание роста «вала», но и явное, целеустремленное сокращение ассортимента овощного, плодового, ягодного и иного сырья. Свекла, картофель, морковь, капуста — пожалуйста. Цуккини, брокколи, кольраби, петрушка, пастернак, баклажаны, укроп, чеснок — этим мы, государственные и колхозные хозяйства, не занимаемся. Это — дело частного рынка. В результате такой «политики» на продовольственном фронте еда даже на самой «щирой Україне» становилась все хуже и хуже. Побывав в 1967 г. в Киеве и в его пригородах и отправившись затем по Днепру в Чигирин — сердце Украины, я был поражен полнейшей деградацией как столичного, так и провинциального кулинарного искусства. Готовили всюду грязно, неряшливо, однообразно, примитивно, грубо и в высшей степени невкусно. В домашнем питании предпочитали не готовить горячие блюда. Зато питались сытно. Шофер грузовика перед выходом на работу съедал здоровый кусок сала грамм на 400 с полбуханкой пшеничного хлеба, луковицу, яичницу в три-четыре яйца или чаще просто крутые яйца, пару соленых огурцов,

три-четыре помидора, а затем выпивал стакан жидкого, душистого меда свежего гона и пол-литровую банку компота. Ничего горячего — ни чая, ни кофе — он не употреблял. Алкоголь также откладывал до вечера. С перегруженным желудком, с раскрасневшимся «налитым» лицом, он в «томном» настроении, но довольный сытным завтраком садился за баранку. Днем (а затем вечером) его дважды ждало повторение той же трапезы (меню которой было почти одинаковым круглый год). Уже к 36 годам это был толстый (с огромным животом), грузный, широкоплечий мужчина с заплывшим жиром лицом и с тремя подбородками. Впрочем, он почти ничем не отличался от своих коллег. Индивидуального в их внутреннем и даже во внешнем облике было весьма мало.

Глава 13. Пищевые идеалы советского народа в 70-х и первой половине 80-х годов. Советская кухня времен «расцвета» и «застоя»

Тому, кто будет в XXI в. изучать причины краха СССР как социалистического общества, я бы посоветовал взять исходной хронологической вехой начало 70-х годов, то есть формально — кульминацию построения «развитого социализма», военных, политических и экономических достижений СССР, когда его потенциал, его ресурсы и, что немаловажно, настроения людей еще не были подвержены кризисным явлениям. Однако все эти внешние признаки государственного благополучия не соответствовали бытовой культуре населения, тому, что составляет повседневную основу жизни обычных «маленьких людей» — этих «винтиков» любого общества, без которых не может действовать вся грандиозная государственная машина.

Одним из самых заметных, бросающихся в глаза примеров этого несоответствия мощи промышленного потенциала страны, ее очевидных хозяйственных и научных достижений повседневному существованию людей, их условиям быта была не меняющаяся и даже возрастающая примитивность такой важной, существенной части бытовой жизни, как питание.

Государство, которое в 30-х годах, обладая меньшими возможностями, поставило задачу организации питания населения путем создания комбинатов и фабрик-кухонь, государство, которое в условиях послевоенной разрухи вновь возобновило ту же работу, в 70-х годах, в обстановке несравненно большего достатка и гораздо большего воздействия на жизнь людей промышленного стресса, перестало ставить во главу угла реорганизацию быта, развитие и улучшение общественного питания, а попросту говоря — отказалось брать на себя львиную долю кухонных забот населения.

Конечно, разговоры и даже планы расширения сети общественного питания, увеличения его доли в обеспечении населения горячей едой продолжались и в 70-е годы, в особенности в первой их половине, когда рассчитывали, что к 1980 г. в стране будет около 20 миллионов посадочных мест в ресторанах, кафе, столовых, чайных, буфетах. Это значило, что в течение суток успеют отобедать почти 120 миллионов человек.

Однако это были чисто бумажные расчеты, и даже в случае

выполнения этих планов примерно 140—150 млн человек должны были бы питаться исключительно дома. Следовательно, домашнее питание и в 80-е годы должно было остаться преобладающим в жизни населения. Если же учесть, что реального осуществления эти планы так и не получили, то станет ясным, что имела место фактическая стагнация общественного питания. За 50 лет советской власти оно так и не стало преобладающей, ведущей формой социалистического быта хотя бы по чисто количественным, формальным признакам, а в качественном, кулинарном отношении стояло на крайне низком уровне и не пользовалось уважением у населения.

В этой обстановке, когда население не смотрело на общественное питание с надеждой, не проявляло интереса к его деятельности, стихийно возникло и равнодушие местных властей к развитию и улучшению качества общепита. Государственные и партийные органы в провинции, на районном и областном уровне, не побуждаемые более к развитию общепита центральными органами, как в 50-х годах, стали смотреть на кухню как на обузу и фактически перестали уделять ей внимание, снизили или вовсе ослабили контроль за этой сферой, где начала процветать коррупция.

Даже в ситуациях, где без общественного питания нельзя было обойтись и где в государственных интересах было создавать сеть общепита, этому не уделялось должного внимания. Это относилось к целине, к большим стройкам, вроде Нурекской ГЭС и БАМа, и ко многим другим стройкам, куда специально рекрутировалась, привлекалась бессемейная молодежь со всей страны. Даже здесь с организацией общепита, с заботой о такой первостепенной стороне быта, как питание работников, приехавших за тридевять земель с горячим желанием трудиться, дело обстояло из рук вон плохо.

И главное, это положение уже совсем не заботило партийные и государственные органы, не вызывало у них тревогу, как прежде, еще пять-шесть лет назад. На неустроенных людей, которые прибывали на место будущей «великой стройки» и требовали жилье, питание, возмущались тем, что их сорвали с насиженных мест, заранее не обеспечив элементарными условиями жизни, просто орали: «А вы что, сюда на готовые пироги ехали? На что рассчитывали?». И это было прямое повторение брежневских слов, впервые сказанных еще на целине в 50-е годы группе возмущавшихся людей.

Уже в середине 50-х годов, как признавал Л. И. Брежнев в своей книге «Целина», некоторые партийные товарищи считали, что «вряд ли следует вникать в массу мелочей, вплоть до того,

чтобы заглядывать в котлы целинных бригад», а через 20 лет, в 70-х годах, число сторонников такого взгляда среди партбоссов резко увеличилось, и их точка зрения стала почти официальной. Заботы о быте, особенно о кухне, питании постепенно исключались из числа первостепенных государственных задач и переключались в область исключительно частных интересов, что по сути дела привело к забвению одного из основных постулатов социалистического общества. Этот «исторический поворот» имел два конкретных социально-кулинарных последствия.

Во-первых, борьба за улучшение качества еды в общепите практически прекратилась, стал преобладать регламентированный, единообразный стандарт, созданный кулинарными чиновниками на основе скудного ассортимента полуфабрикатов из магазинов «Кулинария», что губило на корню всякую поварскую инициативу и превращало весь советский общепит в карикатуру.

Во-вторых, ощутив, что государство фактически отказалось от забот об улучшении общественного питания, наиболее активная и кулинарно требовательная часть населения взяла заботу о собственном питании целиком в свои руки, что проявилось в возникновении интереса к кулинарии в 70-е годы.

Государство, фактически не желая и не участвуя в организационном и в чисто кулинарном преобразовании общепита, осталось на позициях «гаранта» всего косного и застойного в кулинарно-бытовой сфере. Так была заложена основа, фундамент индивидуального протеста, несогласия, отстаивания своеобразия в самом массовом, хотя и якобы самом далеком от государственных дел и идеологии занятии населения — в организации своего питания, стола, кухни.

С чисто кулинарной точки зрения было очень хорошо, что люди заинтересовались, наконец, всерьез своим питанием. Не как процессом утоления голода, а как областью бытовой культуры.

Именно в области кухонного, поваренного быта можно было и надо было в первую очередь учить людей азам жизни: азам культуры, профессионализма, знаний, гармонии вкуса, комбинационного мышления, а также уважению к самим себе, терпению, соединенному с трудолюбием, а не с бездельем (каковым было терпение охранника, вахтера, постового, часами стоящих без дела на одном месте, то есть лиц таких профессий, которые все более и более становились массовыми), и уважению к иным национальным понятиям и психологии, хотя бы на примере различных национальных кухонь.

Но этим путем воспитания, через основу основ жизни — через хлеб и труд, в 60—70-х годах не пошли, поскольку

тогдашнее руководство уже не обладало историческим видением перспектив, не могло верно определить, за какое звено цепи надо ухватиться на данном историческом этапе, чтобы вытянуть всю цепь социальных и культурных проблем послевоенной эпохи. Вместо дифференцированного подхода к индивидуальной психологии разных общественных групп прибегали к механическому повторению приемов «массового энтузиазма» 20—30-х годов, забывая, что имеют дело с иным человеческим материалом, с иными поколениями, то есть не с лишенными или не знавшими материальных благ холостыми и решительными молодыми людьми, а с поколением, познавшим домашний уют и кое-какие общественные блага.

Между тем, для развития кулинарной культуры в СССР в 70-х годах существовали все объективные и субъективные условия: рост благосостояния, появление новых продуктов (импортных и отечественных), растущий интерес к приготовлению еды, к технологии, к приемам и методам кулинарного искусства, к созданию самому себе возможности есть вкусно и с пользой для собственного здоровья. Эти настроения подкреплялись дополнительно такими факторами, возникшими именно в эту эпоху, как общий рост собственнических интересов, расширение возможностей поехать в туристические поездки за рубеж, особенно в страны народной демократии, желание подражать зарубежным образцам, а также общее оживление и распространение индивидуалистических и оппозиционных настроений, которые стали проявляться в восприятии литературы, искусства и в конце концов сконцентрировались в области идеологии.

На этом фоне партийное и государственное руководство не обратило серьезного внимания на значение бытовых, в том числе кулинарных проблем. При этом исходили из неверной, примитивной предпосылки, что спокойнее-де вообще не касаться обсуждения и «ворошения» проблем материальной сферы, а заниматься лишь чисткой в идеологии, где, казалось, все было просто: носишь курточку с нашивкой «Адидас» и мечтаешь о «кока-коле» — значит, ты «не наш».

Правда, как и всегда в многоликой России, борьба вокруг реформирования советской кухни все-таки шла, но крайне медленно, закулисно и противоречиво. Идейные шатания 60-х годов побуждали часть политиков думать, что неплохо бы отвлечь людей и их интересы в область кулинарии, рукоделия и т. п. Те, кто искренне желали успехов советскому общепиту и считали, что государство должно последовательно развивать общественное питание, старались серьезно побудить руководство страны к

полному реформированию кулинарных принципов общепита, к его коренному обновлению, как в смысле кадров, так и технологии и рецептуры. Ясно, что такой «максимализм» казался излишним и не встретил поддержки не только в «инстанциях», но и в самом «кулинарном корпусе», кроме нескольких «идеалистов».

Те же, кто изначально не верили в добрую волю государственного аппарата и не ждали от него никаких изменений к лучшему, взяли курс на поддержание софистского тезиса о том, что общепит вообще невозможно улучшить, что все его пороки являются якобы следствием общественной системы и ее массовой кухни, которая всегда и неизбежно будет (и должна быть!) плохой, в отличие от кухни индивидуальной, частной, домашней, которая также якобы заведомо должна быть всегда хорошей (или непременно лучшей, чем общепит).

Расширявшийся с конца 60-х годов «народный интерес» к кулинарным проблемам, к сведениям о различных пищевых товарах не мог, конечно, пройти мимо внимания прессы, ибо он стал отражаться в редакционной почте таких массовых журналов, как «Работница», «Крестьянка», «Советский Союз», «Неделя», и газет «Правда», «Известия», «Труд» и др. Первое время такие письма игнорировались как «нехарактерные» и «неактуальные». Ими некогда было заниматься по существу — для этого надо было хоть как-нибудь разбираться в гастрономической проблематике или хотя бы только в терминологии. Но затем, когда их поток увеличился в начале 70-х годов, в газетах и журналах появились небольшие рубрики, где изредка, петитом, стали публиковать незамысловатые кулинарные рецепты или «советы повара». Делалось это бездушно, безграмотно, крайне примитивно и... пошло. Второстепенный работник отдела писем звонил в ближайшую столовую и просил «подсказку» или брал рецепт из случайной поваренной книги (а их было очень мало!), сам доводил его до литературного «совершенства», то есть отбрасывал все ему лично кулинарно непонятное, и эта белиберда публиковалась.

Кулинарный и просветительский КПД подобных отписок был, в лучшем случае, равен нулю, а как правило — имел отрицательное значение. Как-то в 1970 г. я сказал об этом своему знакомому, политическому обозревателю «Известий» В. А. Матвееву. Стараясь избежать постановки вопроса в плане «политических обобщений», он ответил: «А вот ты бы пошел в „Неделю“ и показал бы, что и как надо делать».

Так я стал кулинарным обозревателем «Недели» и волей-неволей познакомился с читательскими письмами на кулинарные темы. Львиную долю их составляли вопросы типа «можно ли есть

(солить, жарить) то-то и то-то» или «а что значит это».

Наивность и неосведомленность в вопросах питания и кухни даже у пожилых людей была просто поразительной. Иногда казалось, что все это написано несерьезно, ради шутки. Настолько невероятным было отсутствие элементарных знаний по заурядным житейским вопросам.

Стало ясно, насколько запущены были у нас вопросы не только кулинарной практики, но и кулинарного просвещения, сколь далеки были вся система образования, а также пресса от вопросов жизненных, обыденных, с одной стороны, и вопросов бытовой культуры — с другой. Вот некоторые типичные письма того времени.

> «В продаже имеется пищевая соль йодированная с указанием срока годности. Для чего выпускается эта соль и что делать с ней по истечении срока годности? Можно ли применять ее для приготовления пищи?
>
> *Серегин Е. П., Ростов-на-Дону»*

> «Насквозь промерзла капуста. Можно ли такую капусту заквашивать на зиму для употребления в пищу? У нас домохозяйки смотрят на это дело по-разному. Одни воздерживаются, опасаясь последующей токсичности, другие — решаются и уже заквасили довольно солидное количество такой капусты. Ответьте, может мерзлую капусту надо как-то обрабатывать дополнительно? Или она вообще несъедобна?
>
> *Заленская Н. П., Брянск»*

> «В книге Джарвиса о меде говорится о яблочном уксусе: как его приготовить? В частности, там говорится, что для ускорения процесса брожения надо добавить хлебных дрожжей. Прошу Вас объяснить мне, что такое „хлебные дрожжи“? Те ли это дрожжи, что продаются в магазине? Или другие? Ведь на них не написано „хлебные дрожжи“? Или можно вообще без них?
>
> *Панчешников Л., Люберцы Московской обл.»*

> «В романе „Угрюм-река“ упоминаются пироги с

вязигой. Я интересовалась у многих пожилых людей, что такое вязига. Но никто этого продукта не знает. В современных кулинарных книгах о нем тоже не упоминают. Хотелось бы знать, что это за продукт и почему в наши дни о нем ничего неизвестно?

Голубина Р., Кола Мурманской обл.»

«Какие блюда русской кухни считаются русскими, национальными? Неужели только щи и пельмени? Я, русский, других блюд не знаю.

Рисюк Сергей и другие сослуживцы, Закавказский ВО»

«Прошу напечатать, как изготовить масло из облепихи в домашних условиях?

Лисовченко А. М., Шепетовка Хмельницкой обл. УССР, инвалид Отечественной войны»

«Девять лет тому назад купила несколько килограммов пшена, перебрала его, в нем не было ни одной соринки. По своей забывчивости я его хранила девять лет. Можно ли его использовать? Или даже голубям не годится?

Заботина А. С., Брянск»

Если о том, что делалось в общепите, можно было судить по государственной статистике и по ведомственным полуофициальным распоряжениям и раскладкам и, кроме того, все это еще и на практике можно было увидеть в столовых и ресторанах и даже прочувствовать собственным желудком, то есть иметь возможность сравнить теорию и «практику общепита», его слова и дела, то о домашней кухне, о ее уровне, составе, о кулинарных представлениях людей в послевоенные годы практически ничего не было известно. В каком положении она находилась, на каком уровне стояла, как различалась социально и регионально? Обо всем этом можно было только догадываться, иметь отрывочные, сугубо частные, случайные, эпизодические представления, зная лишь ближайшее окружение.

Знакомство с читательской почтой давало возможность взглянуть на домашнюю кухню изнутри, увидеть, прежде всего,

что от нее осталось, и представить себе круг людей, все еще интересующихся или занимающихся домашним приготовлением. Среди тех, кто желал получить в газете кулинарную консультацию, разрешить свои сомнения, высказать свои пожелания и мнение, выделялись совершенно четко несколько категорий читателей.

Во-первых, старшее поколение, иногда люди 70—80-летнего возраста, которые помнили (и желали восстановить) кулинарные занятия своей молодости, но забыли старые рецепты, либо слышали от сверстников или родных о блюдах, вышедших из употребления в столовых, и стремились воскресить их на кухне своего дома. Многие из старых людей продолжали и в преклонном возрасте готовить на всю большую семью, включая детей и внуков, которые даже не представляли, насколько трудно в таком возрасте заниматься поваренным делом, и не только не помогали бабушке, но и не входили в кухонные проблемы до самой смерти этой бабушки. Зато потом они становились прилежными читателями кулинарных рубрик.

Дедушки и бабушки в ряде случаев являлись и «кулинарными просветителями» в семье, хотя все зависело от общей культуры этих людей, и не во всем они могли удовлетворить любознательность детей и внуков. Отсюда их частые обращения в газету за «консультацией».

Таким образом, пенсионеры, как знающие, так и ранее ничего о кулинарии не знавшие и не хотевшие о ней знать, были наиболее постоянной категорией в СССР, обращавшейся в прессу по кулинарным вопросам.

> «Мне 80 лет. Помню, что в юношеские годы продавали так называемый венский хлеб, он был коричневого цвета, очень-очень вкусный, вкуснее любого пирожного. Но вот рецепта его я никак не могу достать. Очень прошу, сообщите его мне. Уважьте старуху.
>
> *М. Сифер, Ватутино Черкасской обл., УССР»*

> «Я бывшая москвичка, мне за 60. Несколько блюд я уже по Вашим рецептам приготовила. Очень вкусно! Всей моей многочисленной семье понравилось. Девочкой я заходила в Столешников переулок полакомиться пирожным „наполеон“ и знаменитым эклером. Их я научилась готовить сама, когда они еще не исчезли, но такой крем у меня никак не получается. Я спрашивала у продавцов в Столешниковом, но они не знают рецепта

крема. Я перепробовала все рецепты заварных кремов из всех кулинарных книг — все не то. Где бы можно узнать тот рецепт? Мне очень хотелось бы угостить внуков настоящим эклером. Помогите, тов. Похлебкин.

Григорьева Н. В., Монино Московской обл.»

«В детстве я очень любила овсяный кисель и подаваемую к нему сладкую подливку, а вот из чего приготовить их в наше время — не знаю. Помню только, что с вечера его заливают водой и он должен закиснуть. Пожалуйста, постарайтесь восстановить способ приготовления этого очень полезного кушанья.

Малаха Н. Г., Могилев»

«Вчера мои внуки задали мне такой вопрос: „Почему мясо коровы называется говядина, а не коровятина?“ Ведь свинина, баранина соответствует свинье или барану. А вот говядина — нет, и почему — непонятно. Долго и кропотливо просматривал справочники и ничего не нашел. Помогите!

Лифинцев Ф. Е., Люберцы Московской обл.»

А вот письмо поздно спохватившихся внуков:

«Тов. Похлебкин, у меня к Вам большая просьба. Шесть лет назад читала Вашу статью о слоеном венском тесте. Наша бабушка пользовалась этим рецептом все время и выучила его наизусть, а вот мы не успели у нее спросить. Теперь ее нет, и мы не знаем, как делать это тесто. Очень Вас просим выслать нам этот рецепт.

Сазонова Т. Н., Ейск, Краснодарский край»

Другой категорией читателей, интересующихся кулинарией, были женщины 30—40 лет, как правило, из небольших, но дружных коллективов служащих в проектных институтах, бухгалтериях и т. п. Их письма всегда были кратки, как телеграммы, и построены по принципу императива:

«Нам очень нравится пирожное „мокко“. Я и мои сотрудницы просим Вас напечатать его рецепт в „Неделе“.

Максимова, Москва»

«Дорогая редакция! Прошу, чтобы Похлебкин написал мне, как делать кяту (национальная армянская кухня).

Григорьянц М. Г., Харьков»

«Опишите на страницах „Недели“, что это за блюдо „лемишка“ из украинской кухни и как оно готовится.

Подпись неразборчива, Воронеж»

Аналогичную категорию составляли и решительные мужчины, лет 45—53. Сам факт того, что кулинарным обозревателем выступал мужчина, как бы развязывал им руки, давал основание не стесняться своих кухонных интересов, и поэтому письма мужчин на пищевую тематику занимали почти половину редакционной почты.

«Меня интересует технология приготовления буженины. Пусть Похлебкин ответит на вопрос, как приготовить буженину в домашних условиях.

Лобанов А. Е., Калининград Московской обл.»

Самую большую категорию обращавшихся составляли люди разных возрастов, но одного социального уровня, городской мелкий люд, часто с низким образовательным уровнем, но очень живо реагирующий на все конъюнктурные веяния. Эти люди быстро почувствовали кулинарно-гастрономическую «моду», но будучи крайне малокультурными, не имея привычки получать знания из книг, обращались со своими примитивными вопросами сразу в газету, обнаруживая порой элементарное невежество в самых обыденных вопросах кухни, стола, основ питания и даже простейших народных кулинарных действий, которые в XVIII в. в деревне знали любой неграмотный крестьянин или крестьянка. Характерной чертой этой категории людей была ограниченность мышления, неумение логически мыслить.

«У нас в Астрахани никто не знает, как готовить хрен. Я спросил шеф-повара ресторана, он мне объяснил так: пропустить хрен через мясорубку, добавить на один литр хрена чайную ложку уксуса, немного соли и сахара. Мы так и сделали, но у нас хрен получился сухой, вероятно, что-то еще надо добавить, чтобы он получился

немного влажней.

Семья Алексеевых, Астрахань»

Поразительно, что из всей семьи Алексеевых никто не догадался, что влажность дает вода. Удивительно и то, что в рыбной Астрахани полностью исчезла традиция приготовления главной рыбной приправы — хрена! Это говорило о серьезной деградации кулинарных знаний в народе!

«В „Неделе“ была статья о приготовлении кваса. Полезная. В одной книге мне попались такие слова: „гостей угостили черносмородиновым и горчичным квасом“. Проконсультируйте, как их готовить.

Столяр В. В., пос. Березовка, Коми АССР»

Догадаться, что к обычному квасу достаточно прибавить черную смородину или горчицу, чтобы он приобрел соответствующий аромат, этот «любитель кулинарии» не мог.

«Опишите приготовление и применение цукатов и цедры. Это одно и то же или разное?

Э. Ким, Орджоникидзе, Северная Осетия»

В связи с этим вспоминаются известные строчки А. Барто: «Вы скажите, как считается, что японцы и есть китайцы?».

Приходили и совершенно анекдотические просьбы:

«Пришлите мне рецепт приготовления медуз. Мне приходилось читать в нашей печати, что японцы умудряются из медуз готовить деликатесные блюда.

Ряжикова А. А., Новороссийск»

Наряду с людьми, полностью неосведомленными в азах кулинарии, в числе заинтересованных в обсуждении через прессу проблем нашего питания и улучшения качества поваренного дела в стране оказались и специалисты — товароведы пищевых продуктов, повара, преподаватели кулинарных учебных заведений — училищ и техникумов. Правда, они стали писать письма в «Неделю» несколько позже, в конце 70-х годов, когда были опубликованы основные, «основополагающие» статьи в кулинарных обозрениях и регулярно начал публиковаться «Кулинарный словарь». Такие профессионалы составляли небольшой, но постоянный процент в читательской почте. Как правило, это были люди примерно 30—35 лет, прочно определившиеся в своей профессии, заинтересованные в

профессиональном росте. Видно было, что им не с кем поделиться в своих коллективах, что им неоткуда пополнять свои знания (особенно в провинции) и что при всем своем желании им трудно обеспечить себя даже той скудной литературой по кулинарии, которая издается в стране. Ибо их непосредственное «начальство» вовсе не интересовалось ростом их профессиональной квалификации. Вот почему они находили «отдушину» в кулинарных обозрениях «Недели», делились своими мнениями, задавали чисто профессиональные вопросы, советовали, какие темы надо осветить в первую очередь.

Так, преподаватель товароведения в торгово-кулинарном училище в Калинине (ныне Тверь) просила сообщить, что нового вышло из кулинарной литературы, спрашивала о разнице отношения к еде со стороны наших современников и людей других эпох, интересовалась, претерпит ли серьезные изменения наша еда в будущем и в каком направлении пойдут эти изменения.

Заведующая столовой на Алтае советовала побольше писать и говорить о культуре застолья, о культуре употребления напитков и научить работников общепитовской сферы и потребителей заменять крепкие алкогольные напитки любыми иными, просвещать людей о гармонии употребления напитков, об их соответствии характеру еды.

Семья инженеров-кулинаров из Пятигорска была озабочена отсутствием у нас пособий, помогающих ориентироваться в кулинарной литературе, и просила совета, что следует прочесть в этой области.

Повар из поселка Россоны Витебской области, прочитав в «Кулинарном словаре» о майоране, просил прислать изображение этого пряного растения, растущего в Белоруссии, так как в ботаническом словаре 1963 г. издания и в ботаническом атласе он его не нашел, а вот собрать в лесу и использовать в блюдах своей столовой очень бы хотел.

Помимо профессионалов-кулинаров, постепенно выявилась небольшая группа читателей, которые заинтересовались кулинарной практикой и стали интенсивно учиться поварскому мастерству. Постепенно из них получились первоклассные кулинары. Надоедая вначале своими вопросами и просьбами, они затем, вполне естественно, делились своими успехами, сообщали, чего им удалось достичь и что они еще намерены предпринять. Словом, у них установилась тесная дружеская связь с газетой, которая весьма убедительно доказывала, что для поднятия квалификации всего поварского корпуса страны надо любить свое дело и не бояться труда, усилий. Ведь те инженеры, домохозяйки,

железнодорожники, работники культуры, администраторы, которые в качестве домашнего увлечения овладели поварским ремеслом, достигли успехов за какие-нибудь полтора — два года, начав абсолютно с нуля. А это означало, что серьезных препятствий для достижения подобных успехов нет ни для кого: были бы лишь терпение, упорный труд и желание, наличие интереса.

Вот письмо одной из таких читательниц.

> «Уважаемый Вильям Васильевич!
>
> Благодарю Вас за письмо и извините, что сразу не ответила.
>
> Думаю, что ржаную муку, следуя Вашему совету, — победила! Я сделала смесь из 6 стаканов пшеничной муки (52 коп. за 2 кг.) и 2,5 стаканов ржаной. Дрожжей свежих не было, взяла из „морозилки“, подсолнечного масла чуть меньше 1/3 стакана. Пекла безопарным способом. Первый раз все хорошо подошло, после второго раза вымесила, сделала булочки, помазала их яйцом и выпекала дольше обычного для своей духовки, примерно минут 40. Хороший хлеб получился на третий раз и чем-то напоминал калач.
>
> *Зам. директора кинотеатра „Палладиум“ И. Королева, Рига»*

В процессе переписки с читателями обнаружились некоторые особенности менталитета советских людей, которые позволили понять, как многие отрицательные явления советского быта, легко устранимые, тем не менее годами прочно сохранялись и укоренялись, находя, по сути дела, пассивную поддержку в сложившейся общественной и индивидуальной психологии.

Поскольку кулинарная тематика явно лежала вне сферы политики и идеологии, то контингент заинтересованных в этих вопросах людей был иным, чем в отделах газеты, которые обычно аккумулировали вокруг себя основную массу читательской активности и где обсуждались проблемы литературы, музыки, театра, кино, изобразительного искусства, не говоря уже об отделах спорта, семьи, морали, еще более специфических и еще более ориентированных на массовый интерес.

В 70-х годах, особенно в их первой половине, интересоваться проблемами кулинарии и тем более писать в газету по этому поводу позволяли себе люди, которые прежде в газету никогда не обращались: молодые домохозяйки, пенсионеры с низшим и неполным средним образованием, иногда солдаты-новобранцы, бабушки, почувствовавшие, что и они могут в данном случае «на

равных» обратиться к «редакторам» и «корреспондентам», колхозники и колхозницы, давно отвыкшие держать ручку в руках, — словом, в большинстве случаев люди, к общению с прессой непривычные, но отважившиеся довериться или выложить какой-нибудь давно беспокоивший их бытовой, кухонный вопрос. Интересно, что писали о своих «кулинарных болячках» не только советские люди, но и читатели из стран народной демократии. В ходе переписки с такими людьми обнаруживались довольно странные вещи: все еще прочно существовала, даже в последней трети XX в., изолированность и консервативность не только национальных меню, но даже региональных.

Кто бы мог подумать, например, что в 70-х годах все еще существуют люди, никогда не евшие кашу, не видевшие борща по нескольку десятилетий или не знающие вкуса грибов и опасавшиеся их есть? И тем не менее об этом свидетельствует следующее письмо.

> «Уважаемый товарищ редактор!
>
> В номере 4/21 января 1974 года „Недели“ была статья „Без каши обед не обед“, которую я внимательно читал. Разговор идет о каше, русском национальном кушанье. Меня интересует это. Я рожден около Днестра в Молдавской республике, и детство и часть юности прожил там. Кушал борщ (иногда со свеклой) и другие похожие. Там делали такое кушанье вроде каши, которым я заинтересовался. Ставят в котел молоко, кабак и крупно смолотую кукурузу, которые варят вместе. Сварил тогда мужчина. Он сказал, что хорошо, и я нашел тоже. Особенно зимой. Кушал и считал, что хорошее, здоровое. Это, думаю я, была каша. Но здесь не делают, и я до сих пор не умел делать. Впечатление для меня, что каша хорошая и здоровая, и очень интересно ее приготовить. В статье, подписанной В. Похлебкиным, показываются два рецепта, из которых одно „каша гречневая“ я ставил в практике, осуществлял. Но не полностью, потому что не нашел гречихи, и вместо нее ставил рис и без гриба. Грибы сначала не нашел, а потом все сказали, что опасно. Спросил всех поваров, но никто не мог мне сказать, как разбирать хорошие грибы от отравленных. Потом есть еще дело. Страдая от язвы желудка, мне не хорошо „обжарить лук в разогретом масле“, это повредит желудку. Чтобы уменьшить эффект, нужно ставить масло в воду... Но и так как я делал эту

кашу несколько раз, она имела свою ценность, качество (маленькое, конечно). Я прекратил это действие, но в будущем я решаюсь продолжать приготовлять кашу, считая ее удобной. Для этого я попросил бы вас делать так. Чтобы тот товарищ, который так хорошо писал о каше, передал мне как-нибудь:

1) рецепт для каши из риса вместо гречихи для больных язвой желудка, печени и т. д.

2) как различать хорошие грибы от ядовитых?

3) рецепт хорошего борща, с мясом и без мяса (для здоровых и больных людей).

Может быть, до конца я найду гречиху. Конечно, прошло много времени от появления статьи, три года. Извините за мое письмо и, может быть, вы сможете мне послать какой-нибудь ответ.

С горячим приветом и хорошими пожеланиями,

Ион Михалаке, пенсионер, Румыния, Тимишоара»

Показательно, что несмотря на явные затруднения языкового и возрастного характера, Ион Михалаке такое письмо все же написал, ибо возможность свободы суждений по кулинарным вопросам существенно облегчала даже необразованным людям их обращение в прессу. В этих вопросах их не сдерживал психологический барьер.

В то же время люди интеллигентные, активные, владеющие пером, почти не обращались в газету по бытовым, кулинарным вопросам. Таких людей интересовали более литература, наука и искусство, их активность устремлялась и проявлялась именно в этой области. Рассуждать о кулинарии или заниматься ею, да еще «засвечиваться» по этой тематике в прессе такие люди считали для себя невозможным. В результате получалось, что именно активнейшая и образованная часть населения к насущнейшим вопросам своего питания, пищевого быта относилась индифферентно, пассивно, считая эту сферу вовсе не той зоной, в которой и с которой надо было начинать общественные преобразования.

Это безразличие большинства населения к насущнейшим проблемам своего существования, полная неспособность отличать существенное, основное, решающее от видимого, формального были характерны для психологии «советских людей» уже в 70-е годы. Об этом ясно говорила редакционная почта: проблемами НЛО и внеземных цивилизаций интересовались неизмеримо больше людей, чем проблемами кулинарии, или, иными словами: инопланетяне заботили советского человека больше, чем качество

собственного обеда. Проблемы желудка этот человек не хотел активно обсуждать.

Интересно, что те, кому было поручено воспитывать советских людей в идейном отношении, поощряли именно влечение к фантастике, а не к реальности. Им казалось, что гораздо безопаснее, если люди будут интересоваться далекими мирами, чем работой столовой, расположенной в двух шагах от их дома. Поэтому они поощряли тиражи фантастических романов и практически годами не выпускали поваренные книги. Им казалось, что они очень мудро отвлекают людей от насущных проблем, обеспечивая тем самым общественное спокойствие.

В результате проблемы еды, создания надежной системы высококачественного общественного питания, как и ряд других близких и насущных, реальных проблем, не решались, отодвигались, искажались, а энергия людей отвлекалась впустую. Так получилось, что в числе интересовавшихся своей едой, ее качеством, ее созданием, ее рациональным употреблением оказалось лишь незначительное меньшинство народа. В то же время это меньшинство, осознавая кулинарию как область совершенно аполитичную, в своих суждениях о ее состоянии, в своем отношении к недостаткам и несуразностям, то есть в своей критике, было гораздо свободнее, чем в сфере общественных наук и занятий. Здесь можно было позволить себе быть искренним. Правда, для этого требовались профессиональные знания или хотя бы простой здравый смысл, в котором у людей в стране ощущался явный дефицит. Привычка к формальному восприятию действительности, неспособность самостоятельно рассуждать и отличать явно глупое от умного, а также слепая вера во все напечатанное были характерной чертой большинства населения и явились основной причиной его безразличия и равнодушия ко всем вопросам быта и собственного существования. Полная некритичность к окружающему стала типичной чертой советских людей, окончательно сложившейся в 70-е годы. Это заметно было и в кулинарной переписке: даже там, где, ничего не опасаясь, можно было выразить свой протест глупости, его выражали лишь единицы. Вот одно из таких писем. Буквально глас вопиющего в пустыне.

> «В последнее время довольно часто в рецептах, где в качестве разрыхлителя теста применяется сода, ее рекомендуется предварительно „погасить“ в растворе уксуса или лимонной кислоты. Но это же — абсурд! Реагируя с кислой сметаной или кефиром, или просто от высокой температуры сода выделяет углекислоту, и ее

пузырьки тем самым разрыхляют тесто. Какой же в таком случае смысл гасить соду предварительно кислотой, то есть ликвидировать до посадки в печь ее основное кулинарное действие?! Почему эти глупости распространяются в печати (газетах)?

Рейтаровская Г. В., Ташкент»

Особенно отличались «кулинарными глупостями» такие массовые издания, как «Сельская жизнь» и «Труд». В них были рубрики с подчеркнуто пренебрежительными заголовками: «В конце номера» и «8-я полоса» (то есть последняя). Там мелкой неразборчивой нонпарелью публиковались материалы о всяких «знаменитых» автокатастрофах, убийствах, а также милицейская хроника из вытрезвителей, научные новости из-за рубежа и среди них — кулинарные рецепты и сенсации. За неимением места и из-за «низости жанра» все в этой рубрике подавалось сжато, упрощенно, примитивно, а именно такая форма подачи материала противопоказана кулинарным сведениям, где необходимы детализация, точность и сохранение нюансов. Вот почему все, что касалось кулинарии, в этих рубриках двух газет на 95% было глупо или ошибочно. Читатели «Сельской жизни» и «Труда» нередко с ехидцей присылали в «Неделю» вырезки из упомянутого раздела «В конце номера» с просьбой разъяснить, почему опростоволосились наши коллеги. Иными словами, большинство читателей предпочитали выражать свое возмущение «кулинарными глупостями» в прессе не напрямую, а маскируя свою критику в форме «недоуменного вопроса», и предоставляли право газете реагировать на это во всю силу общественной мощи. Себе при этом отводили лишь роль сигнализаторов, обращавших внимание «начальства» на то, что очередная глупость «замечена массами».

Между тем, именно редакционное «начальство» запрещало подвергать экзекуции опростоволосившихся коллег, а потому все эти сигналы летели прямиком в редакционную корзину, а «кулинарные глупости» продолжали тиражироваться.

Тем не менее, случайно сохранилась вырезка из газеты «Сельская жизнь» от 16.05.82 г., высокопарно повествующая о редком продукте — «болгарском кислом молоке», рецепт которого якобы «столь секретен, что охраняется государством». Колхозница Антонина Ефимовна Колесникова, приславшая в «Неделю» эту вырезку, просила ее прокомментировать и добавляла: «Неужели при современной науке и технике нельзя разгадать секрет болгарского молока?». То, что казалось странным простой колхознице, обладающей здравым смыслом,

совершенно проходило мимо сознания ТАССа, который разослал это дурацкое известие во все газеты и тем самым в очередной раз сделал нашу страну посмешищем на весь мир. Ведь пресловутое «секретное» молоко известно чуть ли не с каменного века, причем не только в Болгарии, но и во всей Европе, а главное — в большинстве республик СССР.

В 1978 г. в своей книге «Национальные кухни наших народов» я подробнейшим образом разъяснил, что кислое молоко с так называемой болгарской палочкой широко распространено в СССР: в Татарии и Башкирии оно называется катык, в Закавказье оно известно под названиями «мацун» и «мацони», в Туве его именуют «тарак», и во всей Южной и Западной Европе оно известно как йогурт, то есть под его болгарско-турецким именем.

Теперь, в 90-х годах, это «секретное» молоко продают на каждом углу, в любой лавчонке, а в 70-х годах, хотя его производила пищевая промышленность Татарской и Башкирской АССР, невозможно было не только добиться его распространения на весь Союз, но и трудно было разъяснить через прессу, что катык-мацун-тарак-йогурт-болгарское молоко — это одно и то же пищевое изделие, которое легко и быстро можно приготовить дома, причем домашний йогурт в 10 раз вкуснее фабричного и в 20 раз полезнее.

Но четыре года (1978—1982) борьбы с Минпищепромом за внедрение катыка (йогурта) в производство и неоднократные статьи на эту тему в «Неделе» прошли мимо внимания редакции «Сельской жизни» и ТАССа, которые ничего не читали, кроме самих себя.

В Советском Союзе в 70-х — начале 80-х годов ставились, действительно, непонятные рогатки любой правдивой и компетентной кулинарной информации, и беспрепятственно тиражировалась всякая кулинарная чушь и белиберда. Это является величайшей загадкой, разгадать которую крайне важно для понимания разрастания деструктивных процессов в стране именно с этих пор.

Прежде всего, нельзя недооценивать общественного значения кулинарной дезинформации, которая проводилась систематически со второй половины 60-х годов и расцвела в 70-е. Если вспомнить о масштабах этой дезинформации, то легко обнаружить, что она нанесла серьезный моральный и материальный ущерб и людям, и стране как государственному организму.

Возьмем, например, такую «кулинарную глупость», как рекомендации по обращению с океанической рыбой, которые были напечатаны в виде сотен и тысяч листовок, памяток и даже

плакатов. В них настоятельно советовалось «вымачивать», «оттаивать в воде» замороженную рыбу, несмотря на то что качество ее в таком случае резко ухудшалось. В то же время ни словом не упоминалось об особенностях ее обработки, что составляло главное отличие океанической рыбы от пресноводной в кулинарном отношении. У океанической рыбы, ни в коем случае не размораживая ее, следует сразу удалять голову, хвост, плавники, внутренности, снимать кожу и все это выбрасывать (употреблять на корм животным). Все эти части океанической рыбы нельзя подвергать тепловой обработке. Именно поэтому океаническая рыба, как правило, разделывается вблизи от места лова, часто прямо на судах. Если же такая рыба реализуется не в виде филе, то об особенностях ее разделки потребитель должен быть осведомлен. Советский потребитель такого разъяснения не получал никогда. В результате и в общепите, и в домашнем приготовлении с океанической рыбой поступали, как с пресноводной, — кожу не снимали, головы и хвосты варили и т. д. Это приводило к тому, что рыбные блюда получались отвратительного вкуса, хотя и приготавливались из деликатесных сортов рыбы. Рекомендация же по оттаиванию мороженой рыбы в воде не только резко ухудшала кондицию продукта, но и препятствовала, мешала правильной обработке рыбы, так как консистенция ее мяса по сравнению с пресноводной рыбой — жидкая.

В результате такого «перекоса» в рекомендациях морская рыба не только была полностью дискредитирована как полноценный продукт в глазах населения, но и принесла гигантские убытки рыболовству, торговле, ибо сотни и тысячи тонн этого пищевого сырья гнили из-за низкого спроса, пропадали и списывались в отходы, выбрасывались на помойку!

Тем не менее любая попытка дать правильные рекомендации по кулинарной обработке океанической рыбы натыкалась на глухую стену ведомственного отказа, вызывала сопротивление со стороны Министерства торговли и замалчивалась в прессе. Такое поведение казалось абсурдным, невероятным, просто вредительским, антигосударственным. Секрет его полностью «раскрылся», то есть выяснились мотивы такого абсурдного поведения, только после развала СССР в 90-е годы, иными словами, через 35—40 лет после «рыбной трагедии» 60—70-х годов.

Дело в том, что непригодные для кулинарного применения части составляют обычно от 25 до 35% от общего веса океанической рыбы, а у некоторых видов, например, у «солнечной рыбы», доходят до 40—50%. Это значит, что треть, а то и

половину рыбины надо выбрасывать. Дать такую ясную (но дельную, правильную) рекомендацию просто не решались вследствие крайней общей некультурности и ограниченности населения, которое, не поняв и не разобравшись в сути вопроса и не будучи знакомо с мировым опытом в этом отношении, просто восприняло бы такие рекомендации с возмущением: виданное ли дело — половину принесенного домой из магазина товара выбрасывать на помойку! Боялись, что именно бабы, не желавшие и не умевшие разбираться ни в чем, что не касалось их собственного мирка и, главное, их кошелька, возмутятся и будут подзуживать мужей.

Выход мог быть в том, чтобы изначально установить высокую цену на морскую рыбу и продавать ее уже разделанной, как полуфабрикат, и тем самым покрыть основные затраты государства на ее лов. Но этот путь с самого начала был отвергнут, ибо цены в СССР никогда ни на один товар не повышались, а только непрерывно снижались с 1929 г., и эта тенденция снижения государственных цен неизменно сохранялась после всех денежных реформ — и в 1947, и в 1961 г. Так что цены были в СССР той «священной коровой», которую никогда не трогали.

Не пошли и другим путем — продавать океаническую рыбу по более низкой цене, чем пресноводную, но четко и ясно заявить, что половину ее надо выбрасывать. Такое решение, несомненно, обернулось бы некоторыми экономическими потерями, но гораздо меньшими, чем вследствие массовой порчи океанической рыбы в результате резкого падения спроса на нее и ее кулинарной дискредитации как в общественном, так и в домашнем питании. Но принять ответственное и мудрое решение помешала в этом случае уже не мелочность баб, а некультурность тех мужиков, которые в 60—70-х годах сидели в высшем и среднем звене партийного и государственного руководства и которые были совершенно далеки от знания жизни, народной психологии, законов экономики, и тем более — кулинарии, понимание особенностей которой и являлось подлинным ключом к мудрому и государственно-правильному решению «рыбной ситуации».

Итак, цены решили не трогать ни в ту ни в другую сторону, рыбу оставить как есть — в ее традиционном виде, чтобы не шокировать некультурного покупателя, а кулинарную обработку, как дело личное, а вовсе не государственное и «второстепенное», оставить на усмотрение покупателей. Словом, спасение утопающих должно было стать делом самих утопающих. Личным, индивидуальным, частным!

Когда первые наивные покупатели стали вначале робко, но в

массовом порядке сообщать, что морская рыба «невкусная», а посетители столовых перестали брать рыбные блюда, Минторг спешно обратился за советом к специалистам — что делать, какие будут рекомендации? А «специалистами» по питанию в СССР считались... врачи, медики, прочно окопавшиеся в Институте питания Академии медицинских наук. В питании и в кулинарии они ничего не понимали и не могли понимать, ибо изучали не поварское ремесло, а анатомию человека, но апломба имели много, хотя были, строго говоря, даже не медиками, а просто санитарными врачами, надзирателями за чистотой рук, ложек-вилок и в целом пищеблоков, словом, стояли в кулинарном отношении на уровне посудомоек, имели к приготовлению пищи точно такое же отношение, как и уборщики на кухне: на кухне весь век крутились, но приготовить ничего не умели, поварского ремесла не знали, в законах кулинарии не разбирались, а об особенностях океанической ихтиологии даже никогда не слыхали.

И вот у таких-то «специалистов», облеченных учеными степенями и званиями, чиновники-бюрократы попросили совета, что делать с рыбой, имеющей специфический запах? И ответ был достоин посудомоек: запах надо предварительно отмыть, то есть рыбу надо вымачивать. Этот совет и был, как уже упоминалось выше, дисциплинированно и слепо растиражирован чиновниками-бюрократами.

Большим препятствием в распространении правильных кулинарных знаний и в улучшении качества приготавливаемой пищи, как в общепите, так и в домашней кухне, являлись два чисто расейских фактора: во-первых, бюрократизм, формализм и подчас просто тупость работников учреждений, ведающих пищевыми вопросами, их стойкое нежелание вникать в существо любого вопроса и стремление ограничить свою деятельность лишь выполнением указаний бюрократов сверху, а во-вторых, странная, но упорная вера, а фактически — заблуждение, что на все вопросы, связанные с пищей, в том числе и с кулинарной обработкой продуктов, должны и могут давать разъяснения только медики.

Это заблуждение разделяли в равной степени и простые полуграмотные люди (которым это было простительно), и сами медицинские инстанции (для которых это было выгодно, но которым это было совершенно непростительно). Именно комплексное воздействие этих двух субъективных факторов не позволило предпринять какие-либо улучшения на кулинарном фронте, ибо любая попытка изменения статус-кво немедленно блокировалась медицинскими инстанциями, присвоившими себе право на вмешательство во все «кухонные дела» и право на

цензуру кулинарной литературы. Эти совершенно абсурдные претензии тем не менее получали молчаливую поддержку и сверху, и снизу в силу заблуждения, будто такие претензии легитимны, ибо основываются на профессиональной компетенции медиков в «родственных областях». При этом исходили из того, что люди начинали интересоваться вопросами питания лишь тогда, когда им приспичивало, то есть когда проявлялось то или иное нарушение здоровья: пропадал сон, барахлило сердце, возникали боли в желудке и т. п. Именно тогда вспоминали о враче и о своем питании. И эти чисто механические «совпадения» приводили к тому, что почти половина писем на кулинарные темы, приходивших в «Неделю» в 70-х годах, побуждались не интересом к поварскому делу или гастрономическими желаниями, а исключительно медицинскими соображениями. Иными словами, люди могли позволять себе питаться беспорядочно, есть всякую дрянь в любой обстановке до тех пор, пока не заболевали. Эту чисто бытовую связь медицины и кулинарии люди в своем сознании трансформировали в компетенцию медиков в кулинарии. Хотя нормальная логика должна бы быть иной: сам испортил свое здоровье по невежеству, халатности и низким пристрастием к алкоголю и куреву, значит, сам и виноват. И нечего отнимать у здоровых их долю. Но рассуждали иначе: я — больной, значит, дай мне в первую очередь.

«Пришлите мне два экземпляра Вашей книги „Национальные кухни наших народов“.

Семенов Б. С., инвалид II группы, Полтава»

«У меня ухудшился сон, снотворные мне вредны, мне надо знать, что принимать для сна. Писала в журналы „Здоровье“, „Наука и жизнь“ — отсылают к врачам. А толку нет! Вот я и думаю, вдруг Вы знаете какой-нибудь напиток для сна. Пришлите, пожалуйста, рецепт, чтобы я могла его изготовить. У меня еще муж и сын (оба профессора) тоже мучаются со сном. Вот бы Вы помогли нам всем.

А. Григорьева, Ленинград»

«Ваши обзоры по кулинарии в „Неделе“ читаются в нашей семье с интересом. Есть одно обстоятельство,

которое „подогревает“ этот интерес. Один член семьи — пожилая женщина, страдает сахарным диабетом. Просьба к Вам, тов. Похлебкин, дать специальный обзор по вопросам кулинарии для лиц, страдающих сахарным диабетом. Когда можно ожидать этот обзор, скажем, в „Медицинской газете“?

Шкут Б. Д., Свердловск»

Каюсь, ни рецепта напитка для сна я не послал, ни обзора насчет питания диабетиков не написал, ибо и то, и другое было просто ловушкой и могло кончиться для меня и «Недели» довольно плохо. Дело в том, что в своем настойчивом и глупом стремлении связать медицину с кулинарией простые советские люди совершенно абстрагировались от того обстоятельства, что закон запрещал заниматься медицинской практикой людям, не имеющим медицинского образования, причем нарушения в этой области карались довольно жестоко. Медики были об этих законах хорошо осведомлены и шантажировали всех и каждого, кто пытался писать по медицинским вопросам без их ведома и цензуры.

До тех пор, пока я описывал чисто поварские сюжеты (технология, методы приготовления) поварским языком (каши, бифштексы, пюре, лангеты, фритюр и т. п.), ко мне можно было пылать затаенной злобой, но формально придраться было все же нельзя, ибо кухонные проблемы, работа у плиты в медицинскую сферу никак не входили. Медики ждали того момента, когда я приближусь к «пограничным вопросам», то есть к оценке качества готовой пищи. Тут надо было «держать ухо востро», нельзя было рассуждать о качестве пищи и оценивать его, это уже считалось прерогативой медиков, причем, оценивая качество, они никогда не пользовались словом «вкусно», а всегда употребляли слово «полезно». Как только неосторожный кулинар произносил слово «полезно», он явно переступал границу и мог стать легкой добычей медиков: они стирали его в порошок, обвиняя во вторжении в их заповедную зону.

Другим запретным словом было «рекомендация». Это было медицинское слово-ловушка, которое, однако, столь часто и всюду употреблялось, что стало штампом, к которому привыкли советские люди. Однако если его случайно и без всякого умысла употреблял кулинар, то и в этом случае открывалась возможность для придирки, что тот вторгается в область... медицины. И тогда... следовали санкции!

Иногда дело доходило буквально до анекдота, но при этом смеялись только его авторы-медики, а жертвы этого

анекдотического подхода — плакали. И порой весьма горько. Приведу такой случай, который окончился для меня относительно благополучно только потому, что ловившие меня медики и бюрократы несколько поспешили и дернули удочку рановато, когда их наживка еще не была заглочена. А дело было так.

Опубликовал я в «Неделе» большой обзор о кашах «Без каши обед не в обед». Безобидный такой, ни единого медицинского слова и даже намека на полезность. Мол, кашу, простую еду, русские ели испокон веков. Историческая еда. Ну и приводил два-три рецепта приготовления вкусной каши, отличающейся от столовской вкусом, а также своей консистенцией, причем все это объяснялось чисто техническими поварскими приемами: иное время нагрева, иные пропорции зерна и воды и т. д., и т. п. О полезности, здоровье — ни гу-гу. Просто, дескать, вкусно, сами попробуйте.

Вскоре пошли письма читателей. Сделали. Правда, вкусно. Спасибо. Редакция была довольна, мне даже, кажется, благодарность объявили за полезную публикацию. Вот с этого все и началось. Во-первых, кто-то взял слово «полезная» в приказе на заметку (приказ ведь на доске объявлений вывешивался!), затем в редакцию поступило письмо от некоего читателя с благодарностью автору: полмесяца регулярно ел рекомендованную в газете кашу и избавился от хронического колита. Спасибо. Вроде бы тоже хорошо, похвалили, ничего страшного. Читателя поблагодарил за письмо младший сотрудник отдела писем, автоматически. И в этом не было большой беды, но она наклевывалась. Черт дернул этого читателя всюду трезвонить, как он избавился от своего колита. В своей дурацкой радости он дошел даже до того, что настрочил письмо в горздрав, где ругал свою районную поликлинику и врача, который три года не мог вылечить его несчастный колит, и, чтобы уязвить медиков, указывал им, что вылечился только благодаря рекомендации в газете. А вот это был уже криминал. И медики взвились!

Не заглянув даже в газетный текст, они настрочили в редакцию протест за подписью зам. министра, требуя наказать автора, не медика, за публикацию для массового распространения медицинских рекомендаций.

Собралась редколлегия. С лупой рассмотрели текст статьи о кашах. Слова «рекомендация» там не обнаружили. И с облегчением вздохнули, ответив медикам: ваши обвинения не подтвердились — слово «рекомендация» отсутствует. Словом, пошли по формальному пути, вместо того чтобы ясно и просто

сказать: «Да не лезьте вы не в свое дело! Не делайте из мухи слона! И вообще — не разводите демагогию». Естественно, на человеческом языке мы в советское время не говорили, даже когда были на 100 процентов правы.

Другой случай с аналогичным сюжетом развертывался несколько иначе и был не менее анекдотичен.

Жил-был в г. Грозном гражданин К. И. Ветошкин, имел садик, держал кур, уток, гусей. Ел гусятину сам и продавал на рынке, причем утиные и гусиные яйца употреблял только для выводки утят и гусят, на еду хватало и куриных.

Весной 1969 г. остался у него излишек гусиных яиц. Решил попробовать, как они на вкус, но прежде написал письмо в горздрав, можно ли ими питаться. Оттуда ответили: «Горздравотдел сообщает, что утиные яйца не съедобны. Г. Перепелкин».

Ветошкин испугался, что отравится, яиц есть не стал, но бумажку с ответом сохранил, как священную реликвию. В провинции государственную бумагу тогда весьма уважали. Ветошкин рассчитывал показать ее внукам. Прошло долгих 8 лет. В конце 1976 г. Ветошкин случайно купил в газетном киоске «Неделю» — надо было завернуть селедку, а бумаги оберточной не было. Пришел домой, развернул селедку и вдруг видит там, где газета не промокла, статью «Яичные блюда». Как раз, думает, для меня. Сел читать о куриных яйцах и о разных блюдах из них — яичницах, омлетах, фаршированных яйцах и т. д. А в самом конце небольшой абзац:

> «Кроме куриных яиц в разных национальных кухнях употребляют перепелиные, голубиные, утиные, гусиные яйца. В Китае большой популярностью пользуются консервированные и маринованные утиные яйца. В Африке и Австралии едят яйца страусов, а также яйца морских черепах. В Заполярье — яйца гаг, кайр и других морских птиц. Вкус всех этих яиц, конечно, не одинаков».

Как же так, подумал Ветошкин, значит, меня обманули. Яйца утиные вовсе не ядовиты, а я их тогда сдуру выбросил. Обидно. Взял бумажку из Горздрава, вложил в конверт и направил в Москву, в «Неделю», приписав:

> «Вы очень хорошо рекомендуете приготовление блюд из яиц. У нас возник к вам вопрос в отношении гусиных и утиных яиц. Я запрашивал горздравотдел, как использовать в пищу гусиные и утиные яйца. Прилагаю ответ. Мы хотели бы знать, каким советом пользоваться».

Как примерный советский человек, Ветошкин сразу же написал и в свой горздравотдел, где, как и 8 лет назад, сидел тот же Г. Перепелкин. Ему Ветошкин сообщил, что в Москве, в «Неделе», считают, что утиные яйца есть можно, их рекомендуют (раз упоминают в газете, значит, по его представлениям, «рекомендуют»). И завертелась машина!

Горздрав и Минздрав республики за подписью министра здравоохранения Чечено-Ингушской АССР направили в Минздрав СССР письмо о том, что авторитет медиков подрывает какой-то кулинар из «Недели». Вскоре в редакцию «Недели» пришло письмо от заместителя Главного государственного санитарного врача СССР А. И. Зайченко.

Это был почти хрестоматийный бюрократический шедевр, помесь ведомственной ограниченности, высокомерия, тупости и абсолютного забвения сути вопроса, которому было посвящено письмо. Именно в существе вопроса об употреблении утиных яиц (и другой водоплавающей птицы) зам. главсанврача СССР не мог проявить не только четкости и ясности, но и продемонстрировал такую противоречивую и путаную аргументацию, что это свидетельствовало о крайне низкой квалификации и безграмотности аппарата, готовившего данное письмо, и о неспособности подписавшего его высокого начальника заметить и поправить эти ошибки.

Я подготовил ответ редакции, где, используя слабости санитарного опуса, камня на камне не оставил от его «аргументов» и «требований».

Однако опытный газетный волк, ответственный секретарь «Недели» В. К. Хомуськов рассудил иначе. Он считал, что как раз очевидная тупость данного ведомства предписывает иную тактику: раз он дурак, его ничем не убедишь, а только озлобишь. Поэтому он прибег к униженному покаянию, обещанию наказать автора «рекомендаций» (несуществующих!), но отверг под предлогом «отсутствия места» идиотское требование зам. главсанврача опубликовать на страницах газеты «Инструкцию по использованию на предприятиях общественного питания утиных и гусиных яиц, а также куриных яиц из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу птицы» за № 08/Б-4-954, утвержденную Минздравом РСФСР 17.06.1960 г. Какое отношение имела эта инструкция к письму мелкого частника Ветошкина, который хотел всего-навсего полакомиться хоть раз в жизни яйцами своих уток, но так и не получил этой возможности в течение 8 лет, неизвестно, но с «дураком лучше не спорить». Я был неизвестно за что на год отлучен от права публикации в «Неделе».

Все это не только говорило о необъяснимых диктаторских полномочиях безграмотных санитаров в определении характера и уровня развития общепита и вообще кулинарного дела в Советском Союзе, не только демонстрировало силу бюрократизма в стране, но и обнаруживало поразительное раболепство прессы, которая не сопротивлялась явной глупости и отказывалась защищать свою правоту даже в ситуациях своего явного превосходства над интеллектуальным уровнем своих бюрократических противников или оппонентов.

В этой ситуации, когда пресса, как правило, пасовала перед глупостью и бюрократизмом, единственными смелыми людьми оставались люди старшего поколения, прошедшие войну и оставшиеся, с точки зрения послевоенных поколений, «чудаками» и «идеалистами».

Как правило, это были пенсионеры, ветераны войны и труда, как они всегда подписывались, и они деятельно боролись с безобразиями и недостатками, заваливая и партийные органы, и министерства, и прессу письмами, на которые, согласно бюрократическим правилам, нельзя было не реагировать, но которые именно в силу этого вызывали у всех — и в учреждениях, и в газетах — лишь глухое раздражение, независимо от существа вопроса. Это раздражение и породило в 70-х годах особый вид ответов — отписок, когда любые инстанции, вплоть до высших, вежливо по форме и совершенно поверхностно, бессодержательно по существу отвечали на порой даже весьма дельные, но «мешавшие всем жить» замечания или просьбы ветеранов. Поскольку ветераны писали по всем вопросам жизни, касались любых вопросов хозяйственной деятельности страны, то их письма нередко приходили и в «кулинарную секцию».

Характерным было, например, письмо Саввы Никитенко из Чернигова по поводу ухудшающегося качества грузинского чая. Сам факт того, что даже на Украине, где чай никогда не был распространен и где ему не придавалось серьезного значения, нашлись люди, возмутившиеся производимой «трухой», говорил о более чем низком падении качества этого массового народного продукта, о том, что дело дошло до абсолютно недопустимой черты. «Неделя» неоднократно на протяжении 70-х годов била тревогу по этому поводу, но, как ни странно, ни Минпищепром, ни ЦК КП Грузии на эти публикации никак не реагировали, делая вид, что не замечают их. Поэтому в редакции были несколько удивлены, когда пришло толстое письмо читателя С. Я. Никитенко, выступившего в качестве добровольного помощника газеты в переписке с высокими учреждениями по поводу чая.

«В одном из номеров „Недели“, — писал ветеран, — вы дали совершенно правильную оценку, почему чай плохой и что надо делать, чтобы он был хороший. Вашу статью я направил в Комитет народного контроля СССР и выразил надежду, что Комитет примет надлежащие меры.

1 июля 1982 г. я получил ответ из Комитета: мое письмо переслано в Минпищепром. Через месяц пришел ответ из Минпищепрома, а вернее — отписка, где говорилось о чем угодно, но только не было ясно сказано, когда в продажу будет поступать качественный чай, а не мусор».

Действительно, письмо из Минпищепрома, подписанное бессменным начальником чаеуправления, который занимал этот пост более четверти века, Н. И. Роинишвили, пространно «наводило тень на плетень», то есть повествовало о том, что внедряются новые технологические линии и схемы, «что активно наращиваются» мощности по переработке чайного листа и ликвидируются диспропорции в мощностях.

При этом тщательно обходился вопрос о том, о чем спрашивал и чего добивался автор письма: будет ли улучшено качество чая. Вместе с тем в письме для знающего бюрократические правила чтения можно было увидеть и кое-какие перемены в «неприступной позиции».

Во-первых, ухудшение качества чая признавалось, во-вторых, признавалось, что это ухудшение целиком связано с механизацией сбора чайного листа, — то есть то, на что обращалось внимание в статье в «Неделе» и что еще за полгода до этого ожесточенно отвергалось. В остальном — это была классическая отписка, и, таким образом, круг замкнулся — ни выступление газеты, ни протест ветеранов не дали никакого реального результата.

Все жалобы на Управление чайной промышленности Минпищепрома СССР были направлены туда же, вместо того чтобы на основе этих жалоб высшие органы наказали бы виновных, то есть данное Управление. Таким образом, по крайней мере в торговле и в производстве продовольственных товаров, в общественном питании, в конце 70-х — начале 80-х годов никаких улучшений никакими жалобами, как в прессу, так и в «высокие инстанции», никаких сдвигов, никаких изменений добиться было невозможно. Государственная машина работала на холостом ходу, степень ее бюрократизации ощутимо, наглядно тормозила любую работу.

Вообще, письма людей, действительно разбирающихся в кулинарии, а тем более в качестве продуктов, были крайне редки. Более того, почти всегда они не находили поддержки в своем ближайшем окружении — в городках, селах, где им приходилось работать и жить. Их жизненный опыт не был востребован, к нему были абсолютно равнодушны окружающие, хотя, казалось бы, такое нехитрое дело, как определить, хороший это продукт или нет, каков уровень его качества, не требовало специальных знаний. Но дело было как раз в том, что обладателей нормального вкуса становилось все меньше и меньше. И в этом состояла подлинная трагедия. В таких условиях трудно было восстанавливать и тем более развивать правильные кулинарные знания, растить кадры поваров, товароведов.

«Напишите, пожалуйста, статью о меде такую же правдивую, как о чае в № 21 „Недели“. Она просто необходима. Я пчеловод, у меня 20 пчелосемей. В 1982 г. я взял от них 1500 кг меда. Ясно, что большую часть я реализую на рынке, знаю вкусы населения. В определении качества меда у городского населения полная безграмотность. Большинство людей считают, что мед должен быть жидкий, прозрачный, чтобы он накручивался на нож, причем думают, что это может быть в любое время года. А про кристаллизованный, прекрасный мед думают, что в него обязательно якобы „насыпан сахар“, а в консистенции этого меда, в его вкусе, аромате совсем не разбираются. Как будто бы этих качеств и нет, или им все равно.

Некоторые торгующие медом пчеловоды идут на обман, используя представления потребителей. Они нагревают мед до 100°, добиваясь его жидкости и временной вязкости (спустя несколько часов по загустении). С прозрачностью после нагрева тоже все в порядке. И если на рынке нет лаборатории, чтобы определить диастазу, успешно продают (да еще дороже) такой испорченный мед глупым покупателям.

У меня мед, собранный пчелами на эспарцете, доннике, осоте и др. (вывожу ульи к посевам этих трав), нежный, приятный, белый и светло-желтый, весь плотный, закристаллизованный, то есть лишенный такого балласта, как вода, более легкий, выгодный для покупателя.

Но вот я стою на рынке впустую рядом с эдаким делягой, и пока он весь свой фальсифицированный мед

не продаст, у меня никто мой добросовестный мед не покупает. Ни грамма. Да еще наслушаешься оскорблений и насмешек, дескать, нечего сахар подсыпать! Просто обидно — да когда же мы народ образуем, чтобы он в простых вещах грамотным был? Пожалуйста, расскажите, все правдиво: и о вкусе, о цвете, о запахе, консистенции меда.

С уважением,

Н. Н. Воронов, Хадыженск Краснодарского края»

Однако отвечать серьезно, по существу на все подобные кулинарные вопросы и просьбы читателей через газету, на ее страницах мне просто не разрешили. Несмотря на очевидную общественную важность просветительской деятельности в кулинарной сфере и на явную тягу читателей к получению такой просветительской информации, отношение к публикациям «кулинарных разъяснений» на газетных полосах было во всех инстанциях резко отрицательным.

Более того, моей попыткой доказать, что это общественно необходимо, «начальство» просто возмущалось, а того, кто пытался меня поддержать, подозревали во всех, в том числе и в политических, грехах. Дело в том, что никто не хотел рассматривать тот или иной вопрос по существу, а аргументы против выдвигались чисто формальные и потому непробиваемые, как железобетон. Во-первых, нельзя превращать общественно-политический еженедельник всесоюзного значения, издание правительственное (приложение к «Известиям»), в учебное пособие по кулинарии. (Убедительно?!) Во-вторых, нельзя выступать с критикой общепита и любых уже принятых пищевых или кулинарных нормативов, ибо это является прямым нападением на государственную политику и попыткой посеять сомнения в ее разумности. (Значит, выходило, исправлять ошибки — нельзя, пусть лучше они укореняются, раз уж они вышли в разряд «государственных»?)

— Поймите, — убеждал меня главный редактор, — Ваша задача только поднять тот или иной вопрос, пробудить интерес подписчиков к газете, но вовсе не выступать в качестве «разъяснителя», «лектора» по детальным, конкретным кулинарным вопросам. Для этого есть другие органы или другие места. (То, что эти «другие органы» не отвечали своему назначению — это уже никого не касалось.)

Характерно, что даже в тех материалах, которые удавалось

опубликовать в «Неделе» и которые в целом получили одобрение редколлегии, тщательно вычеркивалось все, что казалось редактору поучительным, конкретно-профессиональным и практически применимым в быту и в жизни.

Нет! Только общие, расплывчатые рассуждения на газетной полосе.

> — А вот конкретно, кулинарно, Вы можете, если уж так хотите, ответить читателю лично, в письме, от себя, по своей инициативе, без ссылки на газету и не в конверте со штампом «Недели».

Но именно этот путь был технически невозможен (писать ежедневно десятки писем!), а главное, лишен всякого общественного смысла. Ведь важно было показать типичность, всеобщность того или иного отрицательного явления, чтобы решительно исправить его и правильно ориентировать не отдельного человека, а сразу представительную группу людей. Вот тогда бы был общественный толк!

Но именно это как раз и пресекалось. «Никаких обобщений», — требовал, предупреждал и, наконец, умолял меня редактор.

До сих пор я не могу понять, откуда брались такие указания: приходили ли они «сверху» или, наоборот, формулировались в самой редакции, но то, что на них настаивали, их проводили и заставляли всех считать их «руководящими директивами» — в этом не было никаких сомнений.

Итак, если даже в центре страны, в Москве, где были сконцентрированы лучшие интеллектуальные силы, так и не удалось доказать необходимость проведения просветительно-образовательной пропаганды для исправления ошибок в кулинарной практике общепита и переломить бюрократически-равнодушные настроения и явное нежелание ничего менять для улучшения положения в нашем общепите, то что можно было ожидать от провинции? Могла ли там возникнуть какая-либо инициатива без всякой уверенности, что она будет поддержана в центре?

Между тем «провинция» вовсе не была глупа, там было очень много умных, интересных, скромных людей, которые искренне надеялись, что именно Центр, Москва, поможет им, поддержит их в борьбе с местными бюрократами, и не предполагали по наивности, что Москва к концу 70-х — началу 80-х годов сама давным-давно превратилась в оплот бюрократизма в стране.

Тем не менее, несмотря на явную атмосферу застоя, в стране было еще достаточно людей, которые считали для себя невозможным не обращать на это внимания и призывали бороться

со всякими отрицательными явлениями в конкретной, общепитовской сфере.

Были читатели, которые чрезвычайно серьезно и верно оценивали значение проблем советского общепита и понимали его большое государственное значение. Они призывали редакцию «Недели» и «Известий» поставить вопрос о состоянии советской кухни более широко, созвать всесоюзное совещание не работников общепита, а его потребителей, и не в Минпищепроме, а в редакции «Известий», где с привлечением представителей науки открыто и нелицеприятно обсудить, как навести порядок в питании народа, как научиться вкусно и сытно кормить людей, занятых на производстве.

В июне 1982 г. московский инженер Л. А. Гукасьян назвал в своем письме проблему общепита — проблемой номер один.

> «Самые лучшие кулинарные советы, — писал он, имея в виду обозрения „Недели“, — мало что будут значить, если они не будут претворяться в жизнь в системе общепита, которая, по идее, должна демонстрировать образцы кулинарного искусства и быть эталоном рациональной еды».

Конечно, так думали весьма немногие, в основном общепит больше ругали по конкретным, частным случаям, не ставя высоких задач его коренного исправления, ибо считали это недостижимым, то есть во многом примирились с его низким уровнем, но задачу кулинарного просвещения широких масс поддерживало большинство и видело в этом один из путей выхода из кризиса.

> «Если публика будет просвещена в вопросах качества и сезонности сельхозтоваров, — писал полтавчанин А. Д. Туркулевич, — то и торговле продтоварами придется перестраиваться в сторону улучшения и расширения ассортимента».

И он был далеко не одинок в своем мнении. Но подавляющее большинство читателей ограничивалось нареканиями на конкретные, наиболее видимые недостатки общепита.

Особенно обращали внимание на исчезновение дешевых, но здоровых, полезных, вкусных блюд: чая, горячего молока, блинов и оладий со сметаной. На замену им пришли готовые низкопробные, но более дорогие изделия: некий «шоколадный напиток» — приторная мутная жидкость со слабым запахом испорченного какао, «фанта» и прочие «прохладительные»,

искусственные напитки, предлагаемые и в зимнее и в осеннее время, пиво, которое совершенно нельзя было предлагать в «Детском кафе» или в «Детском театре», крутые яйца и кильки и т. д. Обращали внимание также на катастрофическое ухудшение качества многих широко известных продуктов, стандарт которых выдерживался десятилетиями, но резко изменился к началу 80-х годов. Халва, напоминающая по цвету асфальт и вязнувшая на зубах, плавленые сырки, совершенно лишенные эластичности и похожие по консистенции на хозяйственное мыло.

Люди писали по этому поводу письма в Минпищепром, в ЦК партии, в центральные газеты и... получали отписки. Вышедший на пенсию работник сахарной промышленности киевлянин И. С. Каляничный прислал в редакцию «Недели» ответ Главсахара УССР, где ему, специалисту, «объясняли», что качественный, крепкий рафинад перестали вырабатывать потому, что его производство связано с вредными условиями для рабочих, и поэтому перешли на производство быстрорастворимого сахара. Возмущенный ветеран сахарной промышленности спрашивал газету, как можно так нагло «пудрить мозги» людям, и призывал журналистов «разоблачить изготовителей отписок».

Но пресса начиная с 1984—1985 гг. уже более не занималась «восстановлением справедливости» и перестала реагировать на сигналы людей, которые наивно полагали, что жалоба в газету кого-то испугает, и мешали своими письмами «нормальной» работе редакции. Никакой «защиты общих интересов» уже никто не хотел вести. Чувствовалось уже дыхание распада, нежелание проявлять инициативу, бороться сообща. Поэтому успех таких жалоб потребителей, не желавших смириться с обстоятельствами, был возможен лишь в редких случаях.

Так, весной 1982 г. в кафетерии при булочной-кондитерской № 1 («Филлиповской») на ул. Горького прекратили, как и во многих других «точках» в Москве, продавать горячий чай, что вызвало бурное возмущение хорошо спевшейся группы завсегдатаев этого кафе, коренных москвичей, живущих в переулках близ главной московской улицы. Они сразу же пошли в Моссовет, расположенный буквально в двух шагах от булочной-кондитерской, и... добились восстановления торговли горячим чаем уже на следующий день. Эта «победа» сильно подняла дух советских «пикейных жилетов», заслонив собой деградацию общепита на всем московском пространстве за пределами ул. Горького. Торговля горячим чаем была в ту же неделю прекращена во Дворце съездов, в Детском театре, в ЦПКО им. Горького, в цирке на Воробьевых горах и еще в десятке «пищеточек», где некому было «бороться» за ее восстановление.

Еще менее эффективной была акция читателей по оказанию воздействия на выпуск кулинарной литературы как на один из способов расширения кулинарного просвещения в народе. Кулинарная литература выпускалась до 1975 г. очень редко и только в единственном специализированном издательстве. Фактически существовала и имела право на существование лишь одна поваренная книга — знаменитая (или пресловутая?) «Книга о вкусной и здоровой пище». Она появлялась каждые 5—10 лет и каждый раз гигантскими тиражами. Тем не менее книга не залеживалась. Она исчезала мгновенно. Более того, она даже не появлялась в магазинах, ибо «распределялась» среди номенклатурных лиц. Другая кулинарная литература, за исключением производственной, практически вообще не появлялась.

В стране создался острый дефицит поваренных руководств, как для населения, так и для профессиональных работников кухни. В начале 70-х годов, по-видимому, осознали, что необходимо активизировать кулинарное просвещение в стране, и началось издание «внегосударственных» кулинарных книг, в основном прикладного значения: по домашнему консервированию овощей и фруктов, по выпечке наиболее простых домашних кондитерских изделий.

В 1978 г. была, наконец, издана пролежавшая в издательских недрах почти 5 лет моя книга «Национальные кухни наших народов», почти одновременно с ней появилось учебное пособие для кулинарных училищ — «Советская национальная и зарубежная кухня» А. И. Тютюнника и Ю. М. Новоженова, коллективная работа сотрудников аппарата Минпищепрома, выступавших до этого в качестве цензоров и рецензентов моей работы.

Но на этом была поставлена точка. Когда в 1979—1980 гг. встал вопрос о том, чтобы издать в форме книги «Кулинарный словарь», который печатался с 1972 г. маленькими кусочками в «Неделе», то осуществить это оказалось абсолютно невозможно: преодолеть чиновничий заслон не смог даже отдел печати ЦК КПСС, поскольку вся его «сила и власть» распространялась на общественно-политическую литературу, а в области «специально-технической», к которой причислялись и кулинарные книжки, решающее слово принадлежало Минпищепрому и его «специалистам». Кулинарная общественность, домохозяйки недоумевали, почему печатавшийся по чайной ложке на протяжении 7—8 лет «Кулинарный словарь» не может быть издан в удобной для пользования книжной форме, а должен использоваться в виде неудобных, разрозненных, истрепанных

вырезок из газеты. Мне как автору словаря приходили сотни писем с «советами» издать книгу. Но я не имел даже права отвечать на эти письма, ибо не знал даже, что ответить: вопрос этот решал не я. Поэтому в «Неделю» стали приходить письма на имя главного редактора с просьбой издать «Кулинарной словарь».

«Уважаемый редактор!!!

Повара и кондитеры Края и в частности Кавказских Минеральных вод просят Вас издать „Кулинарный словарь“ Вильяма Васильевича Похлебкина отдельной книгой, потому что словарь крайне необходим. Вместе с тем мы убеждены, что к нашей просьбе присоединятся все кулинары нашей Родины, еще и потому, что нет настоящего кулинара без книг Вильяма Васильевича Похлебкина. Есть хорошие книги по кулинарии (хотя их не так уж много), но так, как учит и подходит к работе и технологии Вильям Васильевич Похлебкин, еще никто не делал. Читая его книги и словарь, проникаешься еще и еще раз в истинное назначение кулинара. Он учит мыслить по-иному. Кулинарный словарь нужен всем: и начинающему кулинару, и молодой хозяйке, и зрелому повару. Это кладезь знаний для повышения квалификации.

С уважением и благодарностью и надеждой на свершение просьбы.

Коллектив и зав. производством кафе „Русский Двор“ Шумова Ольга Викторовна

Коллектив и зав. производством ресторана „Встреча“ Ю. М. Зеленский

г. Ессентуки, 7 февраля 1980 г.»

Однако это не только не содействовало изданию книги, но и привело к тому, что словарь прекратили печатать и в газете. А против поваров, подписывавших «коллективки», было применено давление.

Ничего не зная обо всей этой закулисной возне, я, будучи «отлучен» от «Недели», сидел в своем Подольске и работал дома над историческими исследованиями. Телефона у меня не было, адрес мой никто не знал. Лишь несколько лет спустя, когда уже вовсю стала разрастаться хаотическая «перестройка», я узнал, что повара из разных регионов страны настойчиво добивались восстановления печатания «Кулинарного словаря» хотя бы в газетной форме. Вот что они писали, по-видимому, в третий или четвертый раз весной 1983 г. в «Известия».

«Уважаемый Главный редактор!

Мы, кулинары Ставропольского края и Кавминвод, большие почитатели Вашей газеты. Нас, как кулинаров, интересовал „Кулинарный словарь“ В. Похлебкина, но вот уже около года, как он не печатается. Мы просили издать словарь отдельной книгой, но это оказалось невозможным. Убедительно просим Вас продолжить печатать словарь в газете „Неделя“. У нас есть все вырезки из газеты, за что мы сердечно благодарим Вас. Продолжая собирать словарь, в итоге мы будем его иметь полностью. Эту просьбу мы обсуждали на Кулинарном совете Ставрополя, Пятигорска, Черкесска. Все кулинары просят Вас о продлении „Словаря“ в Вашей газете.

С уважением к Вам:

Ставрополь, ресторан „Горка“, коллектив, зав. производством Земнов К. Ф.

Черкесск, кафе „Кубань“, коллектив, зав. производством Джутов Ж. И.

Ессентуки, кафе „Русский двор“, коллектив, зав. производством Шумова О. В.

Ессентуки, кафе „Встреча“, коллектив, зав. производством Зеленский Ю. М.

Ессентуки, кафе „Кавказ“, коллектив, зав. производством Ибрагимов М. Т.

Пятигорск, ресторан „Центральный“, коллектив, зав. производством Усачев Д. Ф.

Кисловодск, кафе „Русь“, коллектив, зав. производством Жохов А. Е.

Кисловодск, кафе „Стеклянная струя“, коллектив, зав. производством Аваков А. М.

Кисловодск, ресторан „Театральный“, коллектив, зав. производством Горбунов М. Н.

Кисловодск, ресторан „Храм воздуха“, коллектив, зав. производством Шиенко В. А.

Ессентуки, рабочая столовая нарзанного завода, зав. производством Афонасов Г. А.

Коллектив и зав. производством Объединенного кондитерского цеха ресторана „Парус“ Бубнов И. Ф.»

Было еще одно письмо, которое подписали эти же двенадцать человек да еще четыре шеф-повара: Печерский А. Ф., Прокофьев А. Г., Левченко А. Л., Яковлев Л. И.

Поразительно, невероятно, парадоксально, но страна и

представители ее режима, еще в 60—70-х годах предпринимавшие усилия для всемерного развития общепита и стремившиеся к повышению качества поварских кадров, в середине 80-х годов уже активно закрывали поварам путь к знаниям, наносили сознательный удар по общепиту, содействовали и участвовали в его деградации. Это говорило о том, насколько переродилась советская власть во всех своих звеньях и насколько выродились, деградировали ее чиновные представители, ее аппарат, вся советская бюрократия.

Ярким примером того, как низко пал профессиональный уровень поварского состава в СССР в 80-х годах вследствие отсутствия классического кулинарного образования и насколько примитивными были требования даже к поварам, обслуживающим партийно-правительственную верхушку[41], служит факт тяжелого пищевого отравления К. У. Черненко летом 1983 г., чуть было не приведшего к смертельному исходу. Случай этот был тем более показателен, что К. У. Черненко отравился не где-нибудь в забегаловке, а за столом министра внутренних дел — Федорчука, который пригласил Черненко отобедать у него во время пребывания в отпуске в Сочи.

Подавали свежекопченую скумбрию, приготовленную «придворным» поваром-украинцем, сотрудником КГБ. Так что обедающие чувствовали себя в безопасности. Как известно, украинская кухня — вся зиждется на сале, жареной колбасе, шкварках и жирном борще со свининой. Рыбных блюд украинская национальная кухня не знает, а повара о рыбе, да еще морской, никакого понятия не имеют, поскольку «теорией» и иностранными национальными кухнями не интересуются. Со скумбрией, следовательно, шеф-повар обращался как с каким-нибудь днепровским лещом. Разницы в рыбах — не видел. Однако скумбриевые рыбы, как и сельдевые, отличаются тем, что не имеют обычной чешуи речных рыб. Вместо чешуи у них есть очень тонкая, прозрачная кожа-пленка, сквозь которую просвечивает подкожная окраска и рисунок. Необходимо снимать эту тончайшую пленку, под которой обычно находится тонкий слой жира, имеющий тенденцию портиться, если пленка не снята.

Сам съем пленки требует навыка и времени, возни, которую даже женщины не особенно любят. Украинец-повар вообще посчитал, что с этим не стоит возиться, и подкоптил скумбрию, не сняв пленки, надеясь, что она вообще пропадет сама собой в ходе тепловой обработки.

Но этого не случилось, ибо пленка очень крепка и она не исчезает, а прилипает прочно к рыбному филе. Зато случилось как раз то, что «теоретически» должно было произойти:

подкожный жир быстро прогорк, и образовавшиеся сивушные масла отравили желудок К. У. Черненко.

Поскольку не сразу сообразили, в чем дело, а врачи ничего не понимали в специфических рыбных отравлениях, Черненко замучили различными противоядиями, обострив у него старую почечную болезнь. Он не умер в 1983 г., но зато его смерть в 1985 г. была явно приближена этой кулинарной ошибкой.

Между прочим, в моем «Кулинарном словаре» я указывал на необходимость снятия пленок со скумбрий и сельдевых рыб, предупреждая о возможности таких случаев. И кто знает, если бы мой словарь был издан в 1979—1980 гг. в форме книги, как об этом просили ставропольские повара, быть может, и этого бы случая не произошло.

Забегая вперед, можно сказать, что «Кулинарный словарь» удалось напечатать в конце 1988 г. в Белоруссии, в Минске, тоже не без труда и не без цензурных сокращений, но все же в более терпимой среде, которая совершенно отсутствовала в то время в России (РСФСР).

• • •

В 1985 г. в Калуге было проведено социологическое обследование. ВНИИ системных исследований первый раз за всю историю СССР решил выяснить, каково мнение людей о еде, и предложил ряд вопросов калужанам на тему, что и как они едят и как относятся к приготовлению пищи. Разработала вопросы и провела опрос респондентов социолог И. В. Абанкина, результаты опроса были опубликованы в 1986 г. Мы приводим в обобщенной и сокращенной форме некоторые наиболее характерные данные.

Вопрос 1: Что означает для вас еда? Необходимость, на которую жаль тратить время, или удовольствие. И какой она должна быть?

Ответы:

15% — на еду не обращаю внимания, лишь бы попроще и побыстрее.

21% — еда — для здоровья, пусть не вкусно, но лишь бы полезно.

35% — еда — удовольствие, главное — вкусно, на это не жаль сил и средств.

22% — за вкусную еду, но со следующими оговорками: когда готовят другие; люблю вкусную еду, но не умею ее сделать сама;

если легко достать продукты; когда есть время; ради вкусной еды согласна готовить сама.

7% — нет ответа.

Вывод: Таким образом, 57%, то есть больше половины, — ценят вкусную еду. Индифферентны к еде — 22% (15 + 7), пятая часть, и столько же (21%) видят в еде и ждут от нее лишь «полезности». Таким образом, 43% едоков не предъявляют к еде высших требований вкусового порядка.

Вопрос 2: Вы разборчивы в еде?

Ответы:

26,6% — да, внимательно отношусь к тому, что ем.

64,8% — не очень прихотлив в еде, но стараюсь есть только то, что люблю.

3% — состав еды безразличен, лишь бы быть сытым.

6,5% — нет ответа, не знаю.

Вывод: Подавляющее большинство людей — 91,5% — ценили все же качественную пищу, разбирались в еде. Около 8% были к еде безразличны. Следовательно, большинство придерживалось здорового принципа — лучше голодать, чем есть что попало.

Итак, свое отношение к еде в начале 80-х годов советские люди сформулировали так: почти 60% любят и ценят вкусную еду, а не просто полезную или сытную. Свыше 90% разбираются в том, что они едят, разбираются в качестве пищи. И, наконец, 66%, то есть две трети, определенно против замены натуральной, естественной еды — суррогатами (даже удобными!). Ну что ж, эти данные свидетельствуют о том, что мы имели здоровый народ с правильными, здравыми суждениями и что советский общепит, как бы он ни был плох с точки зрения высоких кулинарных требований, не испортил наших людей, а наоборот, побуждал их к критическому отношению к еде, к повышению требовательности.

Следующая группа вопросов касалась отношения людей не к еде, а к кулинарии, к процессу приготовления еды, к работе на кухне.

Вопрос 1: Вы умеете готовить?

Ответы:

3% — не умею.

22,3% — умею, но самую простую еду.

35,6% — умею готовить, но не очень хорошо.

31,3% — умею хорошо готовить.

7,7% — не знаю, нет ответа.

Вывод: 10% людей вовсе не знают кухни. 67% — занимаются

кухней. Из них почти половина, или треть всех респондентов, готовят хорошо. При этом в число умеющих готовить попали в основном мужчины, а в число явно не умеющих готовить и не интересующихся кухней — женщины!

Вопрос 2: Вам нравится работать у плиты, творить, придумывать новые блюда?

Ответы:

30% — да, очень, нахожу в этом большое удовольствие.

36,5% — нравится, но жаль времени.

17,2% — нет, не нравится.

10,3% — не знаю.

6,0% — нет ответа.

Вывод: 66,5% нравится кухонная, поварская работа, но 33,5% она определенно не нравится. То есть треть людей абсолютно отстраняются от кухни.

Вопрос 3: В вашей семье ценят ваше умение готовить?

Ответы:

40,8% — да, очень.

21% — нравится, но особенно не ценят.

6% — нет, не ценят, не обращают внимания.

32% — вопрос ко мне не относится.

Вывод: Искусство домашних кулинаров высоко оценивают меньшинство — 40%, хотя вкусная еда нравится, по разным показателям, от 57 до 62% населения.

Суммируя данные этого опроса, можно считать, что 67% советских людей все же занимались домашней кухней и 66,5% из них такая работа нравилась. Однако лишь 40% из них получали одобрение своих кулинарных усилий. Слишком большой процент — стойкая треть всех участников опроса — абсолютно индифферентны к проблемам кухни, приготовлению и вкусу пищи. Именно эта треть оказалась в следующую кулинарную эпоху — в 90-е годы — в числе основных, верных, преданных и благодарных клиентов «фаст фуда», без которого они пропали бы. И, наконец, еще три вопроса, которые задали социологи, чтобы уточнить кулинарную ориентацию и специфику интереса к кухне у советских людей в первую половину 80-х годов.

Вопрос 1: У вас есть домашние фирменные блюда?

Ответы:

54,5% — да, есть.

20,6% — нет.

25% — трудно сказать, нет ответа.

Вопрос 2: Ваши фирменные блюда вы придумали сами или готовите по известным проверенным рецептам?

Ответы:

7,7% — сам.

6% — в семье блюдо передается «по наследству».

80% — по чужим рецептам.

Таким образом, больше половины из тех, кто готовит дома, стараются делать «свои», им лично симпатичные или удающиеся у них «фирменные» блюда. При этом менее 10% придумывают их самостоятельно, и более 80% базируются на излюбленных ими книжных рецептах.

Вопрос 3: Ваше знакомство с кулинарной литературой? Пользуетесь ли вы ею?

Оказалось, что в первой половине 80-х годов лишь 30% домашних кулинаров, домохозяек были знакомы с новой кулинарной литературой, да и то понаслышке. Лишь 12% могли достать кулинарные книги последних лет. На этом фоне особенно становится ясным, что усилия поваров-профессионалов пробить издание «Кулинарного словаря» в 80-х годах были прямым отражением крайней скудости учебной кулинарной литературы в СССР и слабой кулинарной грамотности как в широких, так и в профессиональных кругах. Неудивительно, что, изолируя не только народ, но даже и профессионалов от кулинарных знаний, чиновничий аппарат пищевых ведомств СССР рыл по сути дела могилу советскому общепиту задолго до формального краха СССР.

Ограниченная кулинарная политика отрицательно сказалась на обществе, в котором, оказывается, жил интерес к народной, национальной кухне. Домашние любители-кулинары составляли две трети населения, но о них не знали, их потребности советская бюрократия игнорировала.

В условиях, когда все члены семьи были заняты на работе или учебе, когда продукты надо было «доставать» в очередях, и при почти полном отсутствии кулинарной информации положение домашних кулинаров было нелегким, особенно в праздники и когда приходилось принимать гостей. Традиции русского застолья и гостеприимства были еще достаточно живы к началу 80-х годов. Но практическое осуществление таких домашних застолий все более осложнялось самим изменением хода жизни. Хозяева, выступая в домашнем кругу в роли повара, должны были, кроме работы на кухне, сами накрыть на стол, убрать и вымыть посуду, да еще найти время посидеть за этим

столом и улыбаться гостям, собравшимся по случаю дня рождения этого «повара». Это было крайне утомительно, тяжело, и обычно самим «героям» подобных «торжеств» было уже не до праздника и веселья.

Именно в связи с возросшими нагрузками при домашнем приготовлении в начале 80-х годов как бы раздваиваются и расходятся две линии в организации традиционного домашнего праздничного стола. Старая русская деревенско-купеческая приверженность к тому, что стол должен ломиться от блюд и бутылок, от видимого (показного) или подлинного изобилия кушаний, сменяется городской (рационально-экономной) приверженностью к тому, что еды должно быть немного (два-три блюда), но она должна быть вкусной, и среди нее должен присутствовать хоть один деликатес (например, красная икра или севрюга горячего копчения). Но времени на развитие этих новых тенденций история уже не отпустила. В середине 80-х годов грянула «перестройка», и все пошло по иному пути, в том числе и кулинарное развитие.

Глава 14. Антиалкогольная кампания в период «перестройки». 1985—1991

Самый яркий, самый запомнившийся, самый политически значимый, а одновременно самый ошибочный и самый роковой факт периода «перестройки» — это, несомненно, антиалкогольная кампания М. С. Горбачева. Ее в одинаковой степени отмечают как решающую, главную веху этого исторического периода — и серьезные ученые-экономисты с академическими званиями, и полупьяные, безграмотные и опустившиеся городские люмпены. Для тех и других антиалкогольная кампания — альфа и омега «перестроечных идей» и «перестроечной политики» и по сути дела единственное реальное мероприятие, доведенное до конца, но похоронившее все, что было обещано стране и народу на словах и что сохранялось еще на деле и было свято дотоле в народном сознании.

Эта единственная «хозяйственная реальность» перестроечного периода с самого начала содержала в себе типичные черты всей «перестроечной политики» и отражала ее сущность: она не была продумана, не была подготовлена, носила явные черты демагогии, блефа, бездарности, некомпетентности — словом, была характерным, типичным «детищем» перестройки как комплекс мер, начатых и проводимых без элементарных знаний: законов истории, политики, экономики и учета национальных интересов и национальной психологии. Это был преступный в своей безрассудочности вызов — и народному мнению, и государственным интересам.

Лишь поразительной апатией и терпеливостью народных масс, базировавшимися на историческом доверии к партийному руководству, а также фактической политической и моральной деградацией военного руководства страны, армии и флота можно объяснить отсутствие немедленного решительного протеста против начатой антиалкогольной кампании — бездарной, фальшивой, демагогической, антигосударственной и разрушительной.

Своеобразие этой кампании состояло в том, что в ней политика оказалась тесно связанной с пищевыми вопросами, крайне болезненными уже в предшествующее десятилетие. По сути дела проявлявшееся уже в эпоху застоя «желудочное отношение» к общественным явлениям вновь, в еще более резкой

и наглядной форме, выявилось и в главном мероприятии «перестройки». Таким образом, политика, ее развитие и ее перспективы весьма близко подошли, стали буквально соседствовать и даже сливаться с вопросами обеспечения общества едой, питьем, с вопросами общепита, гастрономии и кулинарии, поскольку речь пошла о непродуманном политическом вмешательстве в вопросы пищевого производства в стране, и тем самым о подрыве продовольственного потенциала государства, и, следовательно, о нанесении прямого ущерба коренным жизненным интересам подавляющего большинства населения.

То, что это не было осознано сразу, буквально в день объявления антиалкогольной кампании, и не получило решительного всенародного отпора, а затем не привело к свержению генсека-демагога, является национальной трагедией и национальным позором России в XX в. Между тем, не надо было даже быть глубоким знатоком истории, чтобы увидеть вредительский, подрывной характер антиалкогольной кампании, направленной на разрушение всех основ государства, и прежде всего — его экономики. Только люди, совершенно не сведущие в вопросах экономики либо в силу низкого образования и социального статуса, либо совершенно оторванные от производства и реальных условий жизни, могли абсолютно не понимать исторического значения «водочного вопроса» и не осознавать его роли в экономике страны, рассматривая эту серьезную проблему под крайне узким, обывательским углом — с точки зрения «выпивки» или «борьбы за трезвость».

Конечно, значительная доля вины в непросвещенности народа относительно элементарных вопросов современной экономики и социальных проблем общества и особенно всего того, что касалось экономической истории российского государства, лежит на партийной элите и ее деятельности по просвещению хотя бы только партийных масс. Их не учили азам истории экономики. Они никогда не читали книгу «Рассказ о великом плане» популярного в 20—30-х годах писателя М. Ильина[42], предназначенную для пытливого советского юношества. В этой книге просто и четко разъяснялось, что человечество пережило за свою историю ряд революций в производственной сфере, а также в сфере возникновения новых промышленных изделий или материалов, которые, появившись однажды, оказывали затем революционизирующее воздействие на весь дальнейший прогресс науки и техники и на социальную общественную организацию.

К этим великим вехам в истории человечества и мирового

промышленного развития принадлежали: открытие огня, получение бронзы (меди), железа, изобретение пороха, применение силы пара, создание спирта, бензина, цемента, изобретение телеграфа, электричества, телефона, радио и, наконец, расщепление атома и создание устройств по управлению атомной энергией.

Таким образом, изобретение в России водки в конце XV в., или, говоря научным языком, открытие возможности получения спирта из зернового сырья, было одним из важнейших технических достижений человечества. Это изобретение прошло длительный процесс усовершенствования, проникло во все страны Европы, подверглось разным модификациям и продолжает совершенствоваться. В XX в. спирт уже нельзя рассматривать как «напиток», ибо он является важнейшим техническим сырьем и химическим средством, без которого не может существовать значительная часть современной индустрии: приборостроение, медицинская и прецизионная аппаратура, точное машиностроение, навигационно-оптическая и фото-телетехника, а также парфюмерная, мыловаренная, кондитерская и пищевая промышленность, не говоря уже о собственно спирто-водочном производстве.

Поскольку исторически сложилось так, что сырьем для получения спирта служили и служат в России пищевые продукты, то развитие промышленного производства и, следовательно, рост потребностей в спирте стали мешать в известной степени развитию сельскохозяйственного производства, часть сырья которого все более поглощалась промышленностью.

Вот почему в конце 50-х годов была поставлена задача сократить использование натурального сельскохозяйственного сырья для производства технического этилового спирта и найти способ получения синтетического спирта для технических целей. Ибо технического спирта в стране не хватало. Всего этого не мог не знать Горбачев, ибо он еще задолго до того, как стать генсеком, курировал в качестве секретаря ЦК сельскохозяйственные отрасли страны.

Таким образом, если обывателю и позволительно было думать, что спирт предназначен в основном для выпивки, то в правительстве, а тем более в ЦК, все руководители обязаны были знать, что на одну лишь промывку спиртом космической аппаратуры идет столько ректификата, сколько за год не выпивают самые «пьющие» области страны.

Уже к середине 80-х годов с производством спирта в СССР стало складываться напряженное положение, ибо задания последнего пятилетнего плана по созданию синтетических

спиртов оказались невыполненными и спирт для технических целей приходилось получать из натурального сельскохозяйственного сырья — из зерна, картофеля, свеклы, в которых, в свою очередь, испытывали нехватку животноводство и пищевая промышленность.

Таким образом, недостача спирта для нужд промышленности сдерживала развитие животноводства и сокращала массу продуктов, предназначенных для питания населения. В этой ситуации любому мало-мальски грамотному человеку было ясно, что главная задача на вторую половину 80-х годов должна заключаться в том, чтобы всемерно развить производство спирта, чтобы удовлетворить и технические нужды страны, и потребности населения в продуктах питания.

Вместо этого разумного и логичного решения было принято совершенно противоположное — ликвидировать вообще спиртовую промышленность, причем во всех ее звеньях — и в техническом, и в пищевом. Такое решение было не просто преступно, а вызывающе преступно, нагло преступно. Оно намеренно обостряло до предела самую болевую экономическую проблему государства, да еще одновременно намеренно давило на не менее болевую социальную точку! Это совершенно определенно провоцировало взрыв в обществе, причем одновременный взрыв в экономике и в социальной сфере.

Чтобы было ясно, как шло развитие производства спирта в СССР в XX в. вплоть до середины 80-х годов и какие действия государственного руководства должны были вытекать из этого развития, приведем данные по производству спирта в России с 1913 по 1956 г. Эта таблица составлена по данным самых разнообразных источников и никогда в подобном виде не публиковалась.

В 1956 г. 16% спирта изготавливалось из картофеля, 38% — из патоки (сахарной свеклы), 46% — из зерна (пшеничного, ячменного, кукурузного). Поскольку на технические цели шло 60% спирта, то в эту категорию попадали все незерновые спирты (54%) и лишь малая часть зерновых спиртов (~5%).

Таким образом, весь питьевой спирт (40%) в СССР вплоть до 1956 г. приготавливался из зерна, а водка — из зернового спирта. В СССР был самый чистый и самый безвредный питьевой спирт в мире!

Россия в прошлом, а затем и СССР, принадлежала к тем странам, где среди неалкогольных напитков главным, национальным, был чай, а среди алкогольных — водка.

Чай был завезен в Россию случайно в 1638 г. в результате установившихся дружественных отношений с Монголией и

Китаем. Внешнеполитическая дружба способствовала не только укреплению торговых связей, но и определила пищевые вкусы вначале придворных, а затем и народа.

Водка была «изобретена» в России, в Москве, и затем, естественно, распространилась на тех ближайших соседей Московского государства, которые были самыми беспокойными для него, с которыми непрерывно шли войны, а также непрерывно осуществлялась оживленная торговля. В Швецию водка пришла из России в 1505 г. (спустя почти полвека после ее изобретения в России), в Польшу — в 1546—1548 гг., почти через столетие, но по меркам «общения» стран в XV—XVI вв. — довольно «быстро». В обоих случаях, и с чаем, и с водкой, решающую роль в их распространении сыграла внешняя политика, точнее, внешнеполитическая активность, внешнеполитические связи.

Динамика производства спирта в России (1913—1956 гг.)

Год	**Производство спирта, млн дкл**	**Примечание**
1913	55,2	До революции в царской России 80% произведенного спирта (в 1913 г. — 44 млн дкл) шло на изготовление водки. Остальное — на медицинские и промышленные нужды в виде ректификата и денатурата.
1914—1922	Около 10	В период первой мировой войны была приостановлена продажа водки. Весь вырабатываемый спирт шел на медицинские нужды в армию. При этом вырабатывалось лишь столько, сколько было необходимо. Советское правительство после 1917 г. продлило введенные царским

		правительством ограничения на производство спирта, даже сохранив неизменной старую квоту на технический спирт. Из этого количества половина шла на нужды фронта, половина — на гражданские нужды. Питьевой спирт не производился. За распределением техспирта был установлен строгий контроль, но полностью предотвратить кражи и разбазаривание спирта было трудно, хотя за это полагался расстрел.
1923	18,9—19,1	Первый год снятия ограничений на производство водки для свободной продажи населению. Из произведенного спирта не более 50% шло для приготовления так называемых крепких спиртных напитков, главным образом настоек крепостью не выше 20 градусов. В течение 20-х годов крепость постепенно увеличилась до 26—30 градусов.
1936	62,4	В этот год в СССР был превышен уровень

		производства спирта в царской России. Введена повсеместная продажа стандартной государственной «особой московской» водки крепостью в 40 градусов, то есть в соответствии со стандартом, установленным в 1902 г. по научным рекомендациям Д. И. Менделеева.
1940	90	В последний довоенный, мирный год был достигнут наивысший уровень производства водки за всю историю России. Объемы производства и водки, и технического спирта полностью удовлетворяли нужды населения и промышленности.
с 1941 по 1945	18,4 (ежегодно, в среднем)	В период Великой Отечественной войны производство спирта было резко сокращено. Все произведенное — шло на фронт, в основном на медицинские цели. Возникал даже дефицит в снабжении спиртом, что было связано с нехваткой сельскохозяйственного сырья для его производства — картофеля, свеклы,

		зерна.
1950	73	Впервые за послевоенные годы превышен уровень 1936 г.
1952	89,1	Почти достигнут уровень последнего предвоенного, 1940 г. (через 12 лет). Вот пример того, как тяжелы для России годы, в которые производство нарушается и отбрасывается назад. На восстановление лишь прежнего положения требуются десятилетия!
1955	127,8	Начало активного наращивания производства спирта для удовлетворения разнообразных потребностей народного хозяйства. Доля питьевого спирта — 40% общего объема (около 51 млн дкл, или примерно 2,5 л на душу населения; в 90-е годы: 14 л на душу населения).
1956	128,5	На XX съезде КПСС впервые была поставлена задача производства технического этилового спирта из синтетического сырья как составная часть решения продовольственной

проблемы в стране: прекратить расходовать натуральное сырье (продукты питания) на чисто технические цели!

Пьянство внутри России распространилось на два столетия раньше, чем чаепитие, причем водка была своей, а чай — редким иностранным напитком. Все это следовало знать правителям России, прежде чем что-то менять, как-то насиловать исконные русские народные привычки. Подобные исторические ситуации должны были бы изучаться советским руководством накануне введения запрета на водку в стране. Причем необходимо было сделать анализ исторических изменений, наступивших к 1985 г., изменений психологии людей послевоенного поколения. Но никакого научного подхода к решению «водочной проблемы» не было разработано. Все было осуществлено в спешке, поверхностно и без всякой оглядки не только на историю, но и на экономику, на здравый смысл.

• • •

10 марта 1985 г. умер Генеральный секретарь ЦК КПСС К. У. Черненко. Уже вечером в тот же день состоялась тайная встреча, с глазу на глаз, лидера «стариков» в Политбюро А. А. Громыко и М. С. Горбачева, на которой они договорились о «взаимодействии»: Громыко был обещан пост Председателя Президиума Верховного Совета СССР — формально высший государственный пост в стране, а Горбачев заручился тем, что «старики» не будут ему мешать занять пост Генерального секретаря. Так оно и случилось. На официальном заседании Политбюро на другой день вслед за Громыко и В. В. Гришин неожиданно предложил кандидатуру Горбачева — в генсеки.

Уже 27 марта 1985 г. в рабочем дневнике Горбачева было записано: «Бой пьянству». Так было определено приоритетное направление деятельности. 4—6 апреля 1985 г. состоялось несколько закрытых заседаний Политбюро, на которых обсуждался единственный вопрос: «О борьбе с пьянством и алкоголизмом». Уже сам по себе факт выдвижения не

подготовленного ни статистически, ни технически, через опрос партийных и советских органов, «вопроса о пьянстве» был вопиющим нарушением обычной процедуры обсуждения важных государственных вопросов. Горбачев как юрист и партработник не мог этого не знать. Должны были понимать это и остальные члены Политбюро, которые имели полное право потребовать исключения этого вопроса из повестки дня и рассматривать его лишь после всесторонней предварительной проработки. Однако они этого не сделали. И эта ошибка, это упущение явились началом всех остальных волюнтаристских, субъективных действий «команды» Горбачева.

Горбачев, настаивая на «борьбе с пьянством», приводил биологические, генетические, медицинские аргументы, указывая на разрушительные последствия пьянства для здоровья, для морали, для семейной жизни. Иными словами, демагогически прибегал к софистским уловкам. Ибо в биологических последствиях пьянства, известных во всем мире, нет никаких сомнений, и не этот вопрос по сути дела стоял перед правительством. Вопрос стоял — запрещать ли производство и продажу водки, ликвидировать ли государственную монополию на водку, ликвидировать одно из главных направлений пищевой промышленности — крахмало-паточно-спиртовую и спирто-водочную, покончить ли с винокурением, производством дрожжей. А это вопрос — государственного хозяйства и социальной политики, а не медицины.

Горбачев не внял даже аргументам представителей Госплана, которые, не входя даже в социальные последствия уничтожения спиртоводочной промышленности, просто указали на то, что одни лишь фискальные поступления в результате введения запрета на продажу водки сократятся, по меньшей мере, на 5 млрд рублей. Бюджет страны сразу лишится этой суммы — а откуда ее взять? Это сразу приведет к невосполнимому дефициту госбюджета и, следовательно, к невозможности реализации всех предусмотренных народнохозяйственным планом мероприятий в стране. Другой бы сразу задумался над этим и осознал бы всю глупость и легкомысленность и даже преступность «идеи» о запрете водки. Но Горбачев закричал на заместителя Председателя Госплана СССР: «В коммунизм на водке хочешь въехать!».

Солидные люди, не привыкшие к подобному стилю, смутились и уступили поле боя. И в мае 1985 г. было принято постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР о борьбе с пьянством, суть которого сводилась в введению в СССР запрета на производство и торговлю водкой и спирто-водочными изделиями.

Буквально через несколько дней после опубликования постановления начали закрываться магазины, торгующие алкогольными напитками — водкой, ликерами, винами, пивом, настойками. В Астраханской области вместо 118 магазинов осталось 5, в Белгородской из 160 осталось 15, в Ульяновской из 176 сохранилось лишь 26, а в Ставропольском крае из 521 не уничтожили лишь 49. Такие «скачки» дезорганизовали не только местную торговлю, но и привели к абсурдным, возмутительным ситуациям, оскорбляющим население. Так, в случае поминок, без которых ни одни похороны в деревнях немыслимы, родственники покойного, чтобы получить талон на водку, должны были представлять в магазины справки из ЗАГСов или милиции, подтверждающие факт смерти их отца, мужа, бабушки или жены. А за справками нередко надо было ехать в райцентр за 50—80 км. Это унижало людей, возмущало и подчеркивало их бесправие.

Но это опять-таки лишь эмоциональная, субъективная сторона вопроса. Гораздо серьезнее и трагичнее были экономические последствия этой затеи, причем в этой области начались совершенно необъяснимые перегибы — начали физически уничтожать хозяйственные объекты и отрасли промышленности. Например, было уничтожено дорогое оборудование спирто-водочных заводов, их корпуса — ломались (зачем?!), сокращалось даже производство стеклянной посуды, само по себе вовсе «не алкогольное».

Материальной базе промышленности, экономике страны был нанесен чудовищный ущерб! Кто-то систематически давал указания, как непосредственное требование Горбачева, уничтожать не только винокуренное производство, но и все, что с ним связано, так сказать, под корень.

Наряду с винокурением был нанесен удар и по виноделию — вырубались виноградники, ликвидировались и разрушались уникальные хранилища вин — штольни в горах и под землей, закрывались винодельческие совхозы, уничтожалась винная тара (дорогостоящие дубовые бочки сжигались!). В ажиотаже «борьбы с алкоголизмом» уничтожили даже производство кумыса как «алкоголесодержащего» продукта.

Уже к 1988 г. стране был нанесен такой промышленный и общехозяйственный ущерб, что началась нехватка продуктов в ряде регионов, ввели талоны на крупу (овес, перловку), соль, растительное масло (0,5 л), сахар (0,5 кг), макароны. Таков был скудный рацион. Но и его было трудно обеспечить, ибо в дни выдачи продуктов по талонам образовывались гигантские тысячеголовые очереди.

Время от времени без карточек, по так называемым

коммерческим ценам, неожиданно, на один день, появлялись такие продукты, как осетрина, балык, копченые куры, которые прежде в магазинах не продавались. Но люди из-за высокой цены и из предположения, что такие товары вскоре станут обычными, в первое время их почти не покупали.

Затем в течение двух-трех недель эти деликатесы вдруг кем-то раскупались и больше уже не появлялись никогда. Вместо них появились дорогие шоколадные конфеты, и снова за две-три недели повторялась та же история. Говорили, что так осуществляется борьба со льготами: обнаруженные на базах «спецтовары», или «продукты по спецзаказам», в небольшом количестве «выбрасывались» в обычную торговую сеть.

В этот же период участились «колбасные экспедиции» в Москву.

Особой деградации в тот период подвергся общепит. В условиях талонно-карточной системы люди вынуждены были обращаться за дополнительным питанием в столовые. Но именно дефицит продуктов и их ограниченный ассортимент приводили кулинарное оформление еды в ужасное состояние. Работники общепита получили полную свободу. Они знали, что люди все равно никуда не денутся, съедят то, что им дают, причем абсолютно безропотно. Так советский общепит в 1990—1991 гг. достиг самой низшей точки падения за всю свою историю.

Разрушение спирто-водочной промышленности и виноделия нанесло огромный урон хозяйству СССР и подкосило государственный бюджет, ибо затронуло многие смежные отрасли экономики. Вместо получаемых от промышленности 60—65 млрд руб. дохода в начале 80-х годов в бюджет стала поступать половина или около половины этого количества. В 1986 г. — 38 млрд руб., в 1987 г. — 35 млрд руб., в 1988 г. — 40 млрд руб.

Вполне логично, что прекращение государственного производства алкоголя привело к возникновению мощного частного нелегального самогоноварения. В 1988 г. спекулянты скупили в магазинах 9280 тыс. тонн сахара, в результате чего он исчез с прилавков. Вслед за сахаром из государственной торговли полностью исчезли мука, крахмал, томатная паста, дешевые конфеты — все это превратилось в сырье для самогоноварения. Когда еще Госкомстат СССР контролировал обстановку, было достоверно подсчитано, что в 1987 г. было нелегально изготовлено самогона из 1,4 млн тонн сахара. Об этом, как о «результате» борьбы с алкоголизмом, было доложено Горбачеву, но и после этого он не признал своей ошибки, да и поворачивать было поздно — технической базы спирто-водочной промышленности уже не существовало.

Когда пищевые ресурсы для самогоноварения в стране закончились, началось расхищение технического спирта в промышленности и даже денатурированных спиртосодержащих жидкостей специального назначения (для смазки, промывки машин и т. п.). В 1990—1991 гг. было отмечено уже несколько тысяч отравлений техническими жидкостями, содержащими алкоголь, иногда со смертельным исходом. Началось широкое потребление токсичных веществ и наркотиков как «замены» водки.

Таков был результат «антиалкогольной кампании», кампании, игнорировавшей историю, экономику, национальные традиции и, главное, не считавшейся совершенно со здравым смыслом. Сама по себе эта кампания настолько скомпрометировала себя в глазах общественного мнения, в глазах простого народа, что Горбачев уже в 1988 г. более не вспоминал о ней, она незаметно превратилась в свою противоположность — в бесстыдное, циничное пьянство не только среди мужчин, но и среди женщин и детей. В 1990 г. в Москве были отмечены многочисленные случаи создания пьяных банд подростков, которые производили акты вандализма — ломали сидения в электричках, били стекла, резали обшивку в метрополитене. На улицах Москвы, особенно вблизи рынков, можно было видеть группы опустившихся спившихся женщин, среди бела дня либо лежавших на тротуарах, либо слонявшихся и выпрашивавших подаяние на водку. Никто уже никак не реагировал на это. Милиция «не замечала» пьяных, ибо пьянство стало настолько массовым явлением, что «навести порядок» было практически невозможно.

• • •

Учитывая, что спирт должен в промышленно развитой стране направляться в основном на технические цели, для удовлетворения растущих нужд различных отраслей промышленности (от прецизионного приборостроения до пищевой промышленности), советское правительство начиная с 1936 г. стало принимать меры для расширения производства отечественных виноградных вин, чтобы за счет этого натурального продукта удовлетворить потребности населения в алкоголе и сократить потребление этилового спирта в пищевых целях.

Было ли это решение правильным со стороны

социалистического государства, которому удалось в течение 20—30-х годов провести огромную работу по ликвидации традиционного пьянства в стране, приучить людей к трезвой жизни? Было ли это необходимо с точки зрения экономики государства, благосостояния людей и общественной морали? Попытаемся ответить на эти вопросы.

Алкоголь содержит значительное количество калорий, то есть может субъективно восприниматься как некая замена обычной еде, как дополнительная добавка к питанию. На этом и покоится «пьянство трудового народа». Еще Ф. Энгельс обратил внимание на то, что во всех промышленных странах Европы пролетариат является значительным и постоянным потребителем спиртных напитков, поскольку промышленные рабочие инстинктивно чувствуют потребность восполнить утраченные силы, а быстро выполнить эту задачу может только алкоголь. Однако, временно пополняя недостачу калорий, алкоголь постоянно, стабильно отравляет и разрушает человеческий организм, а главное, появляется привычка к его употреблению, и, в конце концов, человек выходит из строя как производитель. Следовательно, «помощь алкоголя» обманчива и иллюзорна.

И проблема состоит не в том, чтобы ликвидировать сам по себе алкоголь, а разъяснить вред систематического употребления этого «помощника сил», добиться от человека сознательного отношения к алкоголю. А это предполагает длительную культурно-просветительскую работу в массах.

Если в условиях первоначального развития капитализма, когда рабочий день в промышленности достигал 14—16 часов, никакая просветительская работа не могла вестись, то в конце XIX — начале XX в. антиалкогольная пропаганда и разъяснительная работа профсоюзных и партийных организаций уже достигла заметных успехов, и к периоду первой мировой войны процент постоянно пьющих промышленных рабочих во всем мире и в России значительно сократился.

После Гражданской войны у советской власти были хорошие предпосылки для борьбы с пьянством, и она сделала значительные успехи в этом направлении благодаря работе профсоюзов. Пьянство активное и открытое — на улицах, в общественных местах — практически было ликвидировано к концу 20-х — началу 30-х годов, поскольку наряду с разъяснительной работой профсоюзов принимались и некоторые административные меры: лишение пьяниц всевозможных льгот, например, бесплатного санатория, бесплатной одежды и обуви, бесплатного проезда на транспорте, и даже исключение из профсоюза.

Однако при этом никакого запрещения продажи спиртных напитков или их ограничения не производилось. Этот путь был признан бесперспективным с моральной точки зрения, ибо никакой запрет не способен решить любой вопрос, а может лишь испортить все дело. Усугубить его. Вместе с тем были сделаны определенные шаги в сторону воспитания культуры потребления алкоголя и снижения доли спирта в алкогольных изделиях. Важным признавалось и то, что алкогольные напитки должны быть высококачественными, ибо в этом случае отрицательные последствия опьянения минимальны.

В результате в 30-х годах были предприняты меры по развитию отечественного виноделия и популяризации потребления натуральных виноградных вин вместо водки. Основными районами виноделия в СССР в то время были Закавказье, Северный Кавказ, Краснодарский край и Крым.

В Крыму было восстановлено производство шипучих вин, получивших наименование «Советское шампанское», которое в 1936—1939 гг. завоевало ряд премий, в том числе «Гран при» на Всемирной выставке в Париже.

Таким образом, меры по расширению и укреплению виноделия в СССР, предпринятые во вторую половину 30-х годов, накануне Великой Отечественной войны, были скоординированы с общим направлением воспитания в обществе культуры потребления алкогольных напитков, с сокращением алкоголизма как результата употребления низкокачественных спиртных напитков и с созданием более трезвой, культурной жизни. Но все это происходило без всякого запрета или сокращения производства спиртных напитков, а наоборот, за счет облагораживания их качества и за счет расширения ассортимента. Это вполне согласовывалось с принципом улучшения общего качества жизни, и в первую очередь — качества питания.

Как известно, к хорошему столу требуется виноградное вино. Натуральное виноградное сухое столовое вино должно оттенять вкус пищи, облегчать ее усвоение. И это вовсе не подразумевает ни пьянства, ни опьянения, ибо один-два бокала не приведут к алкогольным последствиям во время плотного, сытного обеда.

Беда была лишь в том, что национальный русский стол с его традиционными блюдами — щами, борщами, кашами, а в советское время — с яичницами, макаронами и сосисками — был не приспособлен к виноградным винам. Для них требуются хорошо приготовленные блюда из отварной рыбы, из мяса разнообразных видов, преимущественно телятины и баранины, и особенно из домашних птиц — кур, индеек и уток, которые просто требуют виноградных вин и немыслимы без их

употребления на кулинарно грамотном столе. Русский народ такие блюда ел только по праздникам, и потому виноградные вина в советское время так и остались атрибутом праздничного стола, а не повседневного. И как праздничные напитки потреблялись не очень умеренно и не только в тандеме с мясной пищей, как этого требовали каноны кулинарной культуры.

Тем не менее в России еще до войны появилась традиция в любые праздники пить «Советское шампанское» как непременный торжественный напиток, качество которого до войны не уступало прославленным французским образцам, что косвенно подтвердили позднее и немецкие оккупанты, ограбившие после захвата Крыма его винные подвалы и продававшие в Берлине «Советское шампанское» под видом французского.

После Великой Отечественной войны причин и возможностей для расширения виноделия стало неизмеримо больше, чем до войны. Во-первых, увеличились по количеству и качеству зоны возделывания винограда и области традиционного виноделия за счет включения в состав СССР таких территорий (стран, областей), как Бессарабия (Молдавия, Буджак, Вилково) и Закарпатская Украина. Во-вторых, были восстановлены и расширены области традиционного виноделия на Дону (Цимлянская, Раздорская), на Северном Кавказе (Дагестан, Чечено-Ингушетия, Кабарда), на Кубани (Черноморское побережье, Анапа, Геленджик), а также Крым (Массандра).

В Закавказье, наряду с Грузией, активность в становлении собственного виноделия продемонстрировал Азербайджан, вина которого стали известны на мировом рынке (Карабахское).

Наконец, производство десертных, «тяжелых» вин было создано в Средней Азии, где прежде не существовало национального виноделия и где весь виноград употреблялся как столовый или же в массе шел на сушку (изюм). В этом регионе стали производить около 1,5 млн гектолитров в год узбекских и таджикских вин, скромных, натуральных и достаточно дешевых.

Таким образом, после войны можно было говорить о виноделии, достаточно развитом и многопрофильном, как о мощной отрасли хозяйства, ряд произведений которой достиг мирового уровня и международной известности. Это армянские и дагестанские коньяки, молдавские сухие красные вина (каберне, раренягре, чумай), российские игристые вина (цимлянское, советское шампанское «Крым» и «Абрау-Дюрсо»), новые вина, созданные советскими виноделами по своим композициям и не имеющие аналогов за рубежом:

1. «Жемчужина России» — десертное марочное белое вино чрезвычайно оригинального вкуса и аромата. Изготавливалось из

винограда сорта Пиногра, подвяленного на кустах и собираемого при 26% сахаристости. Технология разработана С. В. Зыбиным.

2. Мускат «Янтарный» — самое лучшее десертное вино Краснодарского края. Разработано главным виноделом совхоза «Геленджик» А. Н. Стасем. Вино получило золотые медали и дипломы I степени на международных конкурсах 1970, 1971, 1972 и 1975 г.

3. «Черные глаза» — красное десертное вино темно-рубинового цвета из винограда двух сортов — Каберне и Саперави. Автор технологии — С. В. Зыбин.

4. «Букет Молдавии» — красный, белый и «классик» — десертное ароматизированное вино, удостоенное золотых медалей в 1966, 1970, 1975 и 1997 г. Производится в г. Дубоссары (Молдавия), автор и основатель производства Н. П. Сергеев.

5. «Солнечная долина» — крымское десертное вино из местных сортов винограда Сары пандас, Сары кабах, Кок пандас, Ташлы. Создано в институте «Магарач» под руководством А. А. Иванова.

В целом к 70-м годам в СССР была создана приличная винодельческая промышленность, снабжавшая внутренний рынок натуральными виноградными винами на уровне мирового стандарта качества. Кроме того, наметилась экспансия на внешние рынки наиболее высококачественных или особо оригинальных образцов — как игристых, так и сухих, десертных вин, а также коньяков, которые шли на мировой рынок под маркой «бренди», хотя некоторые армянские коньяки не уступали в то время французским.

Планируя антиалкогольную кампанию, совершенно не учли ни уровня развития советского виноделия к середине 80-х годов, ни его значения для хозяйства отдельных регионов (Закавказья, Молдавии, Северного Кавказа, Нижнего Дона, Крыма, Закарпатья), ни того факта, что употребление виноградного вина вместо водки приводит к уменьшению алкоголизма в стране. Наконец, было забыто, что виноградарство, как отрасль сельского хозяйства, обеспечивало население страны фруктами.

Прежде чем включать виноградные вина в перечень «опасных для общества алкогольных напитков», достаточно было обратиться к мировой статистике. Потребление виноградного вина в разных странах выражалось в следующих показателях:

Франция — 64 л на душу населения в год (включая младенцев)

Италия — 63 л

Португалия — 55 л

Аргентина — 44 л

Швейцария — 42 л
Австрия — 31 л
Уругвай — 30,5 л
Греция — 30 л
Германия — 23 л
США — 6,7л
Бразилия — 2 л
Россия — 1 л в год!

Если бы хотели бороться с пьянством, то развивали бы виноделие. Ведь во Франции и Италии никто не вырубает виноградники, и там нет пьяных, а в России уничтожили даже то немногое, что было!

«Реформаторы» совершенно не учли, что районы возделывания винограда в СССР поставляли не только столовый, то есть свежий виноград, но и сырье для переработки в соки, в прохладительные напитки и для сушки (изюм). Виноград и вино из винограда были безграмотно зачислены в «сырье для производства алкоголя» и на этом формальном основании попали в разряд того, что подлежало уничтожению ради «борьбы с пьянством».

Виноделие нигде и никогда за всю свою историю не было повинно в возникновении, а тем более распространении алкоголизма. В странах классического виноделия — во Франции, Италии, Испании, Греции, а также в Армении, Грузии, Азербайджане, где уровень потребления вина как домашнего, крестьянского продукта в несколько раз превышает уровень потребления натуральных вин в России, пьянство, как национальное бедствие, не было отмечено ни в одном периоде исторического развития. Более того, пьянство вообще для этих стран никогда не было проблемой. Его просто не существовало. Как и его социальных и медицинских последствий, которые известны в странах, где потребляют крепкие спиртные напитки — водку, виски и различные самогонки на зерновой, овощной или молочной сырьевой основе. Дело здесь не столько в крепости напитков, получаемых из различного сырья, сколько в различных технологиях производства вина и спирта: натуральное созревание вина из виноградного сока и искусственная горячая перегонка алкоголя из забродившего сусла зерна, свеклы, сахарного тростника, бамбука, риса, кукурузы или картофеля. Различие технологических процессов проявляется физиологически при попадании спирта или вина в человеческий организм. С вином, как естественным продуктом природы, человек все же справляется, а со спиртом, как с искусственным продуктом технического измышления, справиться не может. Вот и все.

Отсюда у разумных, а тем более политически ответственных людей должно было наличествовать совершенно ясное и четкое понимание, что виноделие и винокурение — не одно и то же, и потому смешивать одно с другим недопустимо. Просто безграмотно. И глупо. Нельзя было также не знать, что виноделие в СССР всегда развивалось в южных окраинных районах страны, в областях, присоединенных к России уже после XVIII в., когда в самой России прочно сложилось винокурение (с середины XV в.) как основное производство алкогольных напитков для русского коренного и наиболее многочисленного народа. Таким образом, виноделие в России было исторически молодым направлением и никогда ни в коей степени не принимало участия в спаивании русского народа. В то же время на этой отрасли базировалось хозяйство целых республик и отдельных наций — грузин, армян, азербайджанцев, целых областей Закарпатья, Крыма, Дагестана. Тем не менее было принято преступное решение нанести варварский и разрушительный удар по экономике огромных национальных районов, а именно уничтожить все плантации винограда и ликвидировать все винодельческие хозяйства СССР, цинично мотивируя это необходимостью решительно бороться за трезвость, пресекать пьянство в стране, хотя и людям, далеким от экономики, было абсолютно ясно, что виноградарство к алкоголизму не имеет никакого отношения и не было нужды уничтожать виноградники, чтобы прекратить изготовление вина. Ведь весь виноград можно либо съедать свежим, либо превратить в изюм. Но кремлевским борцам за «трезвость» явно недоставало трезвого взгляда на жизнь. В результате были вырублены виноградники на гигантских площадях, ликвидированы экономические районы, складывающиеся столетиями.

Производство в СССР винограда, ягоды жизни, источника витаминов, сократилось в 4 раза — с 12 млн т в 1984 г. до 3 млн т в 1986 г. Это был скачок в пропасть или назад на 200—250 лет! Странно, что против этого предательства экономических, хозяйственных интересов страны не протестовали ни Академия наук, ни Сельхозакадемия, ни университеты и НИИ страны.

Сырьевая база виноделия была ликвидирована путем прямого физического уничтожения, причем без всякой возможности восстановления в обозримом будущем, по крайней мере в течение двух-трех, а то и пяти десятилетий, винодельческие отрасли хозяйства в национальных районах СССР фактически умерли[43].

Если в 1980 г. в стране было произведено почти 90 млн дкл виноградных вин, то в 1996 г. в тех же регионах, вместе взятых, после пятнадцати лет судорожных попыток как-то восстановить плантации за счет новых посадок было произведено всего-навсего

8 млн дкл виноградных вин, причем далеко не высокого качества. По сути дела, виноделие как отрасль было уничтожено под корень.

В конце XX в. в России виноградарство и виноделие можно смело вычеркнуть из перечня современных ресурсов страны по двум причинам. Во-первых, от России отделились все территории, где было развито виноградарство, — Закарпатье, Крым, Южная Украина, Буковина, Молдавия, Закавказье, Средняя Азия, а во-вторых, из-за полного разорения во время войны тех немногих районов на российской территории, где возводили виноград, — на Нижнем Дону, в Ставрополе и на Кубани, а также на Северном Кавказе (Дагестан, Чечня). В этом регионе то, что не уничтожили в 80-х годах, было ликвидировано в течение 90-х годов в ходе двух «чеченских войн». И это уже навечно, ибо региону нанесено тяжелейшее экономическое поражение — разлито столько нефти и разбросано такое количество боевого железа (осколки снарядов, мин), что произрастание продуктивного винограда на такой территории невозможно в принципе. Требуется рекультивация и орошение земель в течение не менее столетия.

На этой территории было расположено свыше 60 предприятий виноделия, составлявших объединение Росглаввино. Оно подразделялось на отделения — Абрау-Дюрсо (Краснодарский край), Ставропольвино (Ставропольский край), Донвино (Ростовская область), Дагвино (Дагестан), Грозвино (Чечено-Ингушетия), а также имелись отдельные предприятия в Кабардино-Балкарии и в Северной Осетии. В 60—70-х годах производство на всех предприятиях Росглаввина увеличилось в 10 раз за 15 лет (с 1961 по 1976 г.), а мощность заводов первичного виноделия — утроилась. Выпуск советских игристых вин за тот же период вырос более чем в 2 раза, а коньяков — почти в 30 раз! В конце 70-х — начале 80-х годов была освоена новая отрасль — производство отечественного виноградного сока без консервантов.

Ныне, в конце XX в., этой отрасли более не существует. Выжили лишь два-три предприятия на Кубани, в Краснодарском крае, в районе Анапы, в частности винзавод «Приморский», который в последний раз дал о себе знать, выпустив десертное вино в 1996 г. из урожая 1994 г. под названием «Букет Кубани». Образцовое же вино этого района — рислинг «Анапа» — более не выпускается, а основная специализация — производство шампанских вин — не может осуществляться по причине полного уничтожения виноградников.

Виноградники на этих территориях были насажены в конце XIX в. Лозы были привезены из рейнской Германии (лозы

рислинг) и из Австрии (лозы Португазер). Из Крыма (Ливадии) сюда же в 80-е годы XIX в. завезли акклиматизированные французские лозы Пиногри со всеми родственниками — Пино-блан, Пино-фран, Пино-шардоне. Именно поэтому вина из Абрау-Дюрсо, особенно шампанское, ценились за границей, их покупали Германия, Швеция, Тунис, Индия и даже Греция, Болгария, Италия, Египет и Марокко! Ныне всего этого не существует. Кроме того, на Кубани было уничтожено уникальное хозяйство — «Саук-Дере», винзавод, который славился своими необъятными, многокилометровыми подземными штольнями, где вина зрели, достигая определенного возраста и высокого качества. В последние годы своего существования, в конце 70-х — начале 80-х годов, «Саук-Дере» выпускал 4 млн литров диетического виноградного сока ежегодно. Кому это мешало? Кто от этого пьянел или становился алкоголиком? Дети? Надо было обладать особым цинизмом, чтобы санкционировать уничтожение этого предприятия как «алкогольного».

Развал СССР, установление границы в Керченском проливе, а также военные изменения в этом регионе — перемещение российской военно-морской базы в Новороссийск — резко ухудшили экологическую обстановку в крае, что усложнило восстановление виноградарства на Кубани и в целом на Северном Кавказе. Достаточно перечислить районы, где прежде было развито виноградарство, чтобы понять, что восстановление его ныне крайне проблематично.

Таманский полуостров (винный завод в Темрюке, создавший херес «Таманский» и совхоз «Мирный», выпускавший вина каберне, Траминер, коньяки КВВК и «Кубань»), предгорная зона Ставрополья (совхоз «Бештау», выпускавший замечательное сухое вино рислинг «Бештау» из винограда рейнских сортов, и совхоз «Машук», где было создано вино «Горный цветок», здесь же выпускались шипучие вина — «Машук», «Розовое», мускат шипучий). В степной зоне Ставрополья действовал гигантский винсовхоз «Прасковейский», выпускавший ряд марочных вин, а также «Янтарь Ставрополья», «Букет Прикумья». В этом же районе были расположены еще семь винсовхозов, где изготавливались своеобразные, неповторимые вина вроде муската «Дружба» и саперави «Левокумское», удостоенного в 70-х годах двух золотых медалей.

Непоправимый удар был нанесен и старейшему в России, действовавшему с 1634 г., донскому району виноградарства, который прославился игристыми винами (цимлянское, раздорское), а в 60—70-х годах новыми советскими винами («Советское игристое», мускат «Донской игристый»).

Производство этих вин было прекращено в 1985—1986 гг.

Что же касается некогда знаменитых вин Терека, то все виноградники, расположенные в Наурском, Надтеречном и в Шелковском районах, исчезли с лица земли в результате войны, и лучшие сухие марочные вина республики — ркацители «Терское» и сильванер «Терский», а также «Кемси-Ари», наурское «Десертное» — теперь останутся лишь в воспоминаниях, а ведь еще в середине 70-х годов наурский винзавод и Грозненский коньячный комбинат выпускали вместе 300 тыс. декалитров коньячных спиртов. По ним дважды был нанесен удар — то, что не уничтожила перестройка, довершила война.

В Кабардино-Балкарии, по соседству с Чечней, виноделие было сосредоточено в городах Прохладном, Нарт-Кале, Тереке. Теперь оно разорено. То же самое и в Северной Осетии, где в 1973 г. только начал плодоносить первый виноград на виноградниках, созданных исключительно благодаря постройке Кумско-Терского оросительного канала. Ранее, без орошаемого земледелия, виноградарство в Осетии было невозможно. Но все усилия были напрасны. Виноградники также были преступно уничтожены в 1986 г.

Старейший виноградарско-коньячный центр Дагестана, где виноделие развивалось с 80-х годов XIX в., находится в Кизляре, а Кизляр расположен недалеко от района военных действий в Чечне. В связи со строительством обводной железной дороги в обход Чечни, прокладкой обводной нефтяной магистрали, сосредоточением «карантинных зон» виноградники на этой территории практически полностью уничтожены.

Объединение Росглаввино и его восемь региональных отделений выпускали к концу 70-х — началу 80-х годов в общей сложности 130 наименований различных вин. В 1999 г. от них осталось не более трех-четырех, все остальные исчезли бесследно.

Российского виноделия и виноградарства, развивавшихся еще в XVII в. на Нижнем Дону, ныне, к концу XX в., практически не существует. Россия вычеркнута из списка винодельческих стран Европы, возможно, весьма надолго, если не навсегда. Виноделие — это такая отрасль хозяйства, в которой трудно утвердиться, ибо требуется непрерывно в течение многих лет доказывать и подтверждать качество своей продукции, а утратить престиж весьма легко, и притом в одночасье. Для этого достаточно не производить ничего значительного хотя бы два-три года и уйти с мирового рынка на пять — десять лет, что уже с Россией случилось.

В тоннелях одного лишь винзавода «Абрау-Дюрсо» в лучшие годы закладывалось до 5 млн бутылок для выдержки

шампанского по классическим рецептам его производства, с обязательным дегоржажем каждой бутылки (удаление осадка вместе с пробкой). В конце 90-х годов XX в. (1998 г.) Россия выпустила в целом по стране всего 6 млн бутылок, причем разливного «шампанского», не бутылочного, а цистернового производства, сверхускоренной «выдержки», то есть вместо трех лет — всего в два-три месяца. Это шампанское — недоносок крайне неважного, третьеразрядного качества, позор для российского виноделия — ныне производится на винзаводах в Москве, Ульяновске и в других северных городах, где никогда ни одной виноградины не росло. И «зреет» такое суррогатное шампанское не в бутылках, а в эмалированных металлических цистернах по 35—40 тыс. литров каждая.

В настоящее время Россия вынуждена закупать за границей до 100 млн бутылок шампанского не очень высокого качества, в том числе такое посредственное, как итальянское «Асти спуманте» или испанское и румынское шампанское, причем 20 процентов импортного шампанского вообще нельзя считать не только шампанским, но и игристым. Оно гораздо ниже по качеству «Советского шампанского», к которому привыкли в 40—80-х годах. Ныне же российское шампанское производится из таких виноматериалов, которые раньше были бы немедленно забракованы как не отвечающие ТУ и ГОСТу, как некондиционные!

Все третьеразрядно, искусственно, ненатурально, суррогатно. И не потому, что русские производители все сплошь мошенники, а потому, что фундаментальные лозы — сырьевая основа виноделия — уничтожены и приходится пользоваться остатками, то есть ущербным, зараженным виноградом, да еще не благородного, как прежде, а темного, неясного, подозрительного происхождения. (На приобретение сортовых лоз за границей во Франции, Германии — ныне нет средств.)

Полный упадок виноделия в России в конце XX в., естественно, привел к экспансии иностранных производителей вина на российский рынок. В 1996 г. Россия импортировала более 30 млн дкл виноградных вин дальнего (Франция, Италия, Испания, Калифорния, Венгрия, Румыния) и ближнего (Украина, Молдавия, Узбекистан, Туркмения, Грузия, Армения, Азербайджан) зарубежья. Это составило 42% всех внешних российских закупок алкоголя. На крепкие спиртные напитки (виски, водки, коньяки, бренди) приходится, следовательно, почти 60%. Без импорта виноградного вина Россия уже никогда не сможет удовлетворить спрос внутри страны. Она стала полностью зависимой в этой отрасли.

Вот к чему привела бездумная антиалкогольная кампания. Что же касается радения о «трезвости» России, под предлогом которого и была проведена эта разорительная акция, то никогда еще в истории русского государства народ столь разрушительно не спивался. Около 17 млн относительно молодых мужчин и женщин в возрасте от 30 до 58 лет действительно спились и погибли в течение 1990—1999 гг. И это реальный факт. Этот процесс будет продолжаться еще долгие годы. Дело в том, что виноградного сырья (естественного) не хватает не только для производства марочных вин, но даже для ординарных, столовых, что привело к производству так называемых винных напитков, где 70 процентов состава — простая вода, а остальное — спирт (порой технический, вредный!) и, для маскировки этой дряни — фруктово-ягодные соки и различные суррогаты, имитирующие цвет, вкус, аромат. Процесс ухудшение качества напитков идет стремительно, и вместо натуральных напитков, какими прежде были дешевые отечественные виноградные вина, появляются недоброкачественные, искусственные, ненатуральные напитки, в том числе и вредные — синтетические и комбинированные, все сплошь иностранные, с яркими, химическими красителями — синие, оранжевые, красные, зеленые, желтые, фиолетовые.

Бывшие советские регионы исторического виноделия — Молдавия и Грузия, также сильно пострадавшие во время антиалкогольной кампании, спешно восстанавливают свое виноградарство и виноделие как отрасли хозяйства, имеющие решающее значение для их экономики.

В 1996 г. правительство Молдавии решило восстановить, то есть засадить лозой, уничтоженные в 1986—1987 гг. 34 тыс. га виноградников и, кроме того, насадить виноградники на совершенно новых территориях площадью до 4,5 тыс. га. Таким образом, общая площадь виноградников в Молдавии должна быть доведена до 130 тыс. га. Но что это по сравнению с тем, что было в 1979—1983 гг.? Тогда в республике было занято под виноградом 227 тыс. га, и даже в 1991 г. все еще оставалось 198 тыс. га. Но заморозки, случившиеся в 1996 г., нанесли огромный урон, довершив разорение, начатое «перестройкой». На реализацию программы восстановления молдавского виноградарства потребуется теперь 100 млн долларов ежегодно! Но республика бедна. В бюджете у нее заложено на эти цели всего 10 млн долларов. Сколько еще десятилетий придется выбираться из кризиса?!

В 1997 г. в Молдавии было собрано всего 300 тыс. тонн винограда. Это очень мало. В начале 80-х годов удавалось собирать 900—950 тыс. тонн винограда в год! А ныне, после

восстановления части виноградников, молдаване мечтают к началу XXI в. довести годовой сбор в лучшем случае до 700 тыс. тонн. Иначе молдавское виноделие не получит необходимого объема сырья. А виноделие — важнейшая отрасль хозяйства республики, она дает 32% внутреннего валового продукта.

В 1997 г. в Молдавии было 250 винодельческих заводов, они производили 15,2 млн дкл сухих вин, 20 млн дкл игристых вин, 350 тыс. дкл коньяков (бренди).

Вино для Молдавии — это главная статья экспорта. Поэтому страна предпринимает все усилия, чтобы восстановить виноделие и тем самым расширить экспорт вин, добивается улучшения их качества, ибо это гарантирует повышенный спрос. Но пока экспорт растет медленно.

В 1996 г. экспортировалось 28,8 млн дкл, в 1997 г. — 29,3 млн дкл, в 1998 г. — 29,9 млн дкл.

В связи со значительным улучшением качества молдавских вин цена одного декалитра на внешних рынках увеличилась с 1996 по 1998 г. с 6,2 до 8,7 доллара. Это привело к тому, что общая экспортная выручка от вина выросла за эти годы в Молдавии со 178,6 до 256 млн долларов при незначительном увеличении объема экспортируемого вина.

Чтобы понять, что это значит для Молдавии, достаточно сказать, что весь экспорт республики в 1998 г. составил 620 млн долларов, то есть вино давало свыше 40% от всего молдавского экспорта.

Сама Молдавия потребляет только 5% производимого ею вина. На традиционные рынки — в Россию и другие страны СНГ — идет 85%, в Англию, Германию и другие страны Западной Европы — всего 10%. В нынешних рыночных условиях без бывших стран СССР Молдавии приходится трудно из-за больших дополнительных расходов. Во-первых, пришлось построить заново завод по выпуску бутылок производительностью в 105 млн штук. Это «съело» 20 млн долларов. Во-вторых, еще 10 млн долларов пришлось «выбросить» на рекламу молдавских вин в Западной Европе, ибо там их не знают. В СССР же молдавские вина ни в какой рекламе не нуждались.

Грузия в еще большей степени, чем Молдавия, растеряла свои прежние позиции на винном рынке. За те годы (1985—1994 гг.), когда Грузия вынуждена была сократить винодельческую промышленность, рынки России и других стран СНГ оказались завалены подделками под грузинские марки вин, которые производились в Болгарии и в Венгрии, а также в самой России. Только в одной Москве в 1996—1998 гг. ежемесячно в продажу поступало по 1,5 млн дкл фальсифицированного, суррогатного

«грузинского» дешевого вина.

Максимальное количество настоящих вин, которое Грузия ныне реально может поставить в Россию, не превышает 1 млн дкл. Это крайне мало по сравнению с советским периодом. Суммарная же мощность грузинского виноделия к концу XX в. составила 20—22 млн дкл в год. При этом половина грузинских заводов по разливу вин сосредоточена вне Грузии. Семь заводов находятся в России, а один — на Украине. Это обстоятельство резко увеличивает риск того, что грузинское вино подвергается подделке. Такого положения нет в Молдавии, где все заводы по разливу вин находятся на ее территории, да еще принадлежат винодельческим хозяйствам, что обеспечивает 100-процентную гарантию местного разлива. Это намного укрепляет престиж молдавского вина в Западной Европе. В то же время для Грузии восстановление престижа виноделия, а также объем его производства весьма и весьма проблематичны.

Глава 15. Западноевропейская и американская кулинария во второй половине XX в.

Вторая мировая война нанесла огромный урон европейской культуре: разрушены выдающиеся архитектурные ансамбли, уничтожены тысячи музеев, произведений изобразительного искусства — памятники, картины, гравюры, книги, — не говоря уже о том, что в огне войны в концлагерях погибли десятки тысяч деятелей культуры — писатели, художники, артисты, ученые.

Понесла потери и европейская кулинария как часть материальной культуры своего времени, хотя об этом мало кто вспоминал и задумывался. Между тем урон был значительным и по-настоящему обнаружился только после завершения войны, да и то не сразу.

Дело в том, что во всех странах Европы, участвовавших в войне, повара были призваны на военную службу и как просто военнообязанные, и в силу своей специальности. Такого тотального «очищения» тыла от кулинарно компетентных кадров не знало ни одно другое время. В результате война прервала преемственность кулинарных навыков, существовавшую веками, не говоря уже о том, что просто физически уничтожила значительную часть довоенного кадрового поварского состава. И это сказалось на всем послевоенном развитии кулинарии — начиная от издания кулинарных книг и кончая уровнем кулинарного мастерства в общественном питании.

Тот факт, что Франция пережила сильнейшее военное потрясение и политически утратила значение великой державы, также повлиял на судьбу западной кулинарии в послевоенное время: пока французы восстанавливали свое влияние, другие страны, в первую очередь Германия, Австрия, Англия и США, тоже не дремали. А французская кухня, французские кулинарные круги фактически не могли «отдышаться» от военного шока в течение почти десяти лет! Это отчетливо видно, если сравнить довоенный и послевоенный выпуск французской кулинарной литературы.

Только в 1953 г., спустя восемь лет после окончания войны, в Париже вышла первая значительная кулинарная книга. Но это было не новое произведение, а всего-навсего переиздание классического труда Курнонского — «Кухня и вина Франции». Новому, послевоенному поколению решили напомнить о былом

кулинарном величии Франции и одновременно подвести итоги французским достижениям на гастрономическом фронте в первую половину XX в. На большее Франция начала 50-х годов была не способна. Потребовалось еще одно десятилетие, чтобы жизнь обрела стабильность и вошла в привычную колею, и только тогда, в 1959 г., появилось совершенно новое кулинарное произведение Франсиса Амюнатегюи «Искусство приготовления еды». Вслед за ним в 1960 г. вышла роскошная «Живописная история нашего питания» Жоржа и Жермена Блонд. Это было красочное, развернутое обобщение прежних достижений французской кулинарии. Это был взгляд назад, похвальба бывшими, а не нынешними успехами. Это была откровенная ностальгия по старой, ушедшей Франции. Как мы питались когда-то, что мы ели в прошлом, что умели готовить наши повара!

Этому же была посвящена и следующая, появившаяся в Париже в 1962 г., крупная кулинарная книга Кристиана Гюи — «История французской кухни».

Между тем повара-практики, шеф-повара парижских ресторанов, решили взять дело восстановления мирового престижа французской кухни в свои руки. Это был традиционный путь французской кулинарии: ее лицо, ее моду, ее мировое значение всегда определяли столичные повара-звезды — либо владельцы, либо «художественные руководители» парижских ресторанов. Но старые мэтры исчезли после войны, а для становления новых нужно было время. И к 60-м годам новая поросль кулинарных знаменитостей уже созрела.

Арман Монасье был метеорологом. В начале 50-х годов он открыл в Париже в центре города на бульваре Латур-Мобур ресторан «Шэ лез анж» («У ангелов»). Через семь лет это был уже самый лучший и популярный ресторан Парижа. Монасье «завоевал» Париж провинциальной бургундской кухней. Она привлекала сюда политиков, депутатов парламента, писателей, журналистов, банкиров, которые не пропускали случая испробовать «Ке де беф» («Бычий хвост») — суп из бычьих хвостов, предлагаемый постоянным посетителям лишь один раз в неделю, в определенный день и час.

В Париже, где имеется 12 тысяч «точек общепита», в том числе не менее сотни первоклассных ресторанов, не так-то просто завоевать себе «место под солнцем», а тем более репутацию выдающегося кулинара. Однако другой бургундец, Жорж Жан Рене Гарэн, лишь в 1961 г. приехавший в Париж, уже через три года сделал здесь головокружительную кулинарную карьеру. Он открыл на улице Лагран ресторан «У Гарэна», в котором был одновременно владельцем, директором и шеф-поваром. Стоя весь

день лично у плиты, Гарэн доказал, что его кухня великолепна. Уже к 1965 г. его ресторан был самым дорогим в Париже, его клиенты не убывали, а прибывали. Это были, как правило, очень состоятельные люди, которые ценили оригинальность, штучную, вкусную, только для них приготовленную еду. Жорж Жан Рене Гарэн — высокообразованный повар, он любит повторять знаменитое выражение Бриллье-Саварена, что «изобретение нового блюда важнее для человечества, чем открытие новой планеты». Он готовит одинаково хорошо и мясные, и рыбные блюда, не говоря уже о блюдах из домашней птицы.

В 1949 г. Раймонд Оливер приобрел старинное здание ресторана «Гранд Вофур», который обветшал и деградировал до третьеразрядной пивнушки. Оливер не только отремонтировал здание, но и вдохнул в ресторан новую кулинарную жизнь. Спустя десять лет его заведение получило три звезды Мишлена — высшую степень признания качества во французской кулинарии. К концу 60-х годов у Оливера на кухне уже работали 15 поваров, а начинал он сам, лично, у одной четырехконфорочной плиты. «Приготовление еды — искусство, — любил говорить Оливер, — а раз так, то ведь каждое искусство постоянно изменяется». Поэтому секрет хорошей кухни в том, чтобы не стоять на месте, а все время искать новое и творить.

Раймонд Оливер был одним из тех, кто в 60—70-х годах вновь поднял французскую кухню до европейского уровня. Он был не только ведущим поваром своего ресторана, который три дня в неделю лично стоял у плиты, но стал и крупным кулинарным общественным деятелем — организовывал кулинарные съезды и конференции, создавал общественные комиссии по контролю качества пищи во французских ресторанах, участвовал в международных кулинарных выставках, делал доклады на кулинарные темы в научных обществах, регулярно выступал по французскому телевидению с кулинарными обзорами и, наконец, в 1965 г. опубликовал книгу с очень простым названием «Кухня». В книге было все то новое, чего достигла и что выявилось в послевоенные годы в современной французской кухне. Больше крупных авторских поварских книг во Франции фактически не появилось. С 70-х годов, особенно со второй их половины, начали издавать легковесные, но красочные, броские, аттрактивные книги, составленные компиляторами и посвященные какому-либо одному продукту или виду блюд. Например, «Рыба», «Все из хлеба», «Яичные блюда», «Все из спаржи», «Картофельные блюда» и т. п.

Характерной чертой послевоенной французской кухни было

не только общее ослабление ее позиций в Европе, но и лишение Парижа доминирующего положения как непререкаемого центра отличной французской классической еды.

Во второй половине XX в. произошли децентрализация французской кухни и значительное перераспределение ролей между столичной и провинциальной кухней, а вернее, между столичным и провинциальным уровнем квалификации французских поваров. С одной стороны, в Париже ведущее положение стали завоевывать повара, прибывшие из провинции. С другой — в самой провинции, причем не только в таких относительно крупных городах, как Марсель, Лион, Руан, Тур, но и в небольших городках и даже в деревнях, имеющих не более 600 жителей, стали возникать трех- и двухзвездные рестораны, которые впоследствии получили всемирное признание, ибо там работали кулинарные таланты первой величины.

С 70-х годов Лион стал рассматриваться как гастрономическая столица Франции, ибо здесь работал Поль Бокюс — великий повар второй половины XX в., а также менее известные, но прославленные в профессиональной среде повара — Лакомб (ресторан «Леон де Лион»), семья Бразье (бабушка, мать, брат, сестры), Нандрон, упрочившие славу лионской кухни. В той же юго-восточной Франции, в небольшом городке на реке Роне — в Виенне — жил и работал в 50—70-х годах другой великий повар этого времени — Фернан Пуан в своем знаменитом ресторане «Пирамида», куда в послевоенные годы съезжались честолюбивые молодые повара со всей Европы, чтобы получить возможность пройти стажировку на кухне этого гениального наставника. У учителя, который любил говорить, что он пытается каждый обед превратить в неповторимое маленькое чудо, действительно сформировались многие повара, позднее ставшие крупными мастерами в своих странах.

К «деревенским» кулинарным центрам, превратившимся в места паломничества поваров и ценителей хорошей еды со всего мира в 60—70-х годах, следует отнести Сольё в Бургундии, где в ресторане «Отель де ля Кот-д'Ор» работал талантливый молодой повар Франсуа Мино. В деревеньке Таллуар, вблизи швейцарской границы, работали братья Мариус и Жорж Бизе, получившие в справочнике «Мишлена» соответственно три и две звезды. И, наконец, в эльзасском городке Илльхойзерн держали ресторан «Оберж д'Илль» братья Поль и Жан-Пьер Хэберлин, поварским искусством которых восхищался сам Поль Бокюс. Считалось, что их кухня совершенно неотличима по качеству от той, что предлагал в Виенне Фернан Пуан.

Таким образом, Франция и во второй половине XX в. не

иссякла кулинарными талантами, но пятнадцатилетняя пауза, которая потребовалась французской кулинарии после второй мировой войны, чтобы взять разбег и восстановить свое положение, дала возможность поварским кадрам в других государствах выйти из под вечного «французского надзора» и принять активное участие в борьбе за кулинарное первенство в Европе, а затем и в мире.

В начале 70-х годов на отборочных пробах, проведенных среди поваров Европы за право участвовать в обслуживании торжественного и повседневного стола на 2 тыс. и более персон в период проведения Олимпийских игр в 1972 г. в Мюнхене, среди победителей впервые оказался 27-летний австрийский повар Вернер Матт, назначенный су-шефом Олимпийских игр, а затем шеф-поваром Мюнхенского ресторана «Хилтон». Вместе с другим молодым австрийским кулинаром-кондитером Вальтером Глокером Вернер Матт с 1975 г. возглавил только что открытый в Вене «Хилтон», и оба совсем еще молодых парня начали возрождать традиции и восстанавливать венскую кулинарную школу, которая в 1938 г. прекратила свое существование в связи с присоединением Австрии к Германии.

Книга Вернера Матта и Вальтера Глокера «Избранные блюда австрийской кухни» была встречена с огромным интересом в кулинарных кругах Европы и получила в 1983 г. на Франкфуртской ярмарке золотую медаль. Эта работа является классикой австрийского поварского и кондитерского искусства.

В конце 70-х — начале 80-х годов все большее значение в кулинарном мире Европы стала играть Англия, занимавшая изолированное положение на кулинарной карте Европы и даже считавшаяся, с французской точки зрения, «варварской» в кулинарном отношении. Выдвижение Англии в качестве «кулинарного центра» было связано, конечно, не с ее гастрономическими достижениями, а объяснялось чисто коммерческими причинами и произошло не в кухонной или поварской профессиональной сфере, а исключительно в организационной области.

Для международных отелей «Хилтон», в которых, наряду с американским и канадским, участвовал и английский капитал, стали усиленно искать и аккумулировать высококвалифицированные кадры поваров и кондитеров в Европе независимо от национальной и государственной принадлежности кулинарных талантов. Поэтому работать в Лондоне, стажироваться и совершенствоваться в кругу высококвалифицированных коллег было престижно для европейских кулинаров в 70-х годах и в первой половине 80-х

годов.

Так, «английскими» кулинарами стали итальянцы Антонио Тароккио, Антонио Карлуччио, Карло Томмази, грек Нико Ладенис, французы Мишель Бурдэн, Ги Барбо, Раймонд Бланк, еврей Пьер Коффман, араб Ахмед Эльменари, немец Уве Цандер и другие. Многие иностранцы работали в английских ресторанах годами, не меняя своего гражданства.

Из англичан известными поварами в 70-х годах были Кевин Кэп, Найгл Дидкок, Дэвид Додд, Ян Айронсайд, Дэвид Скотт, в 80-х — Саймон Хопкинс, Элистер Литтл, Энтони Уоррел-Томпсон, Гэри Родс и другие.

Закрепляя ведущее место Великобритании в проведении кулинарной политики, английские предпринимательские круги, владеющие отелями и ресторанами во всем мире, добились проведения именно в Лондоне самых престижных и самых грандиозных кулинарных мероприятий в 70—80-х годах — олимпиады гостиничного, кулинарного и кондитерского дела «Hotelympia» и международного празднования 200-летнего юбилея в 1984 г. Антонина Карема — величайшего повара всех времен.

Всемирные выставки-ярмарки «Hotelympia» стали проводиться в Лондоне с 1976 г. На первой присутствовали 88 тыс. человек, вторую, в 1978 г., посетили 93 тыс., третью, в 1980 г. — 98 тыс., причем в основном это были специалисты. В 1982 г. на четвертой «Hotelympia» устроители решили преодолеть 100-тысячный рубеж посетителей и участников, а главное, значительно повысить процент специалистов, активных участников этой выставки, являющейся грандиозным коммерческим предприятием. В 1978 г. таких участников было свыше 50%, в 1980 г. — свыше 60%, в 1982 г. ожидалось, что уже 75—80% всех посетителей составят активные участники со всего мира. Для этого было постановлено, что посетить «Hotelympia-82» можно будет только по специальному пригласительному билету. Иными словами, первые два дня из намеченной недели с 20—27 января выставку-ярмарку могли посетить только люди, занимавшие влиятельные позиции в гостиничном и ресторанном деле, профессионалы со всего света, которые получали возможность общаться и приобретать новейшую профессиональную информацию. На ярмарке были представлены все новейшие продукты и технологии, кухонное оборудование, инструментарий, столовая посуда и многое другое. И все это можно было тут же приобрести.

Центральное кулинарное мероприятие «Hotelympia» — открытый конкурс на звание лучшего повара года. Для конкурса

были разработаны разного рода соревнования и предусмотрены премии по 100 номинациям, детализированные по уровням кулинарной подготовки (от студентов кулинарных училищ до шеф-поваров, президентов и королей) и по отдельным кулинарным и кондитерским специальностям, по роду ресторанных занятий (от официантов, барменов, сомелье и до шеф-поваров).

Во время выставки-ярмарки проводилась активная кампания по вербовке заинтересованных в кулинарном творчестве людей для обучения поварскому и кондитерскому ремеслу. Свыше 62% посетителей в 1982 г. оказались постоянными посетителями-профессионалами, участвовавшими в «Hotelympia» с 1976 г. Успех международной кулинарной ярмарки 1982 г. заложил прочную основу непререкаемого влияния американского и английского бизнеса в мировом гостиничном и ресторанном деле.

С этих пор на все 80-е годы «Hotelympia» безраздельно властвовала в области определения международной кулинарной политики и кулинарного уровня мирового класса, а Франция потеряла все организационные рычаги воздействия на кулинарную моду в международном масштабе. И если выборы «поваров года» всего мира под английской эгидой превратились с середины 80-х годов в хорошо отработанное рутинное английское мероприятие, то празднование 200-летнего юбилея Антонина Карема в Лондоне еще больше ущемило престиж французской кулинарии, было исключительно редким, единичным и неповторимым событием или, по крайней мере, возможным для повторения лишь спустя еще 50 лет.

Юбилей Карема отмечался 8 июня 1984 г. в банкетном зале Королевского павильона в Брайтоне, на фешенебельном английском курорте, при поддержке английского королевского дома, личным поваром которого одно время служил Карем.

Международный комитет по празднованию 200-летия со дня рождения А. Карема, где заправляли, конечно, английские повара, но были представлены и французы, и поляки, и арабы, и немцы, заранее (за три-четыре месяца) разослал во все страны пригласительные билеты тем кулинарам, имена которых были так или иначе известны во всем мире. Получил его и я, но съездить в Лондон не удалось — мне не дали заграничного паспорта. Приглашение представляло собой небольшой великолепно оформленный буклет, где помещалось меню юбилейного банкета с указанием поваров, которым было поручено приготовить каждое блюдо.

Главными спонсорами этого мероприятия выступали прежде всего мощная международная фирма по производству и торговле

шампанским — «Г. Х. Мумм» из Реймса (Франция) и Международный Клуб поваров (Diners Club International). Среди прочих спонсоров обращали на себя внимание «Британские авиалинии», колледж Святого Антония в Оксфорде и знаменитая фирма по производству столовой посуды — «Джошуа Веджвуд и сыновья».

В пригласительном билете приводился знаменитый диалог между А. Каремом и английским принцем-регентом, которого кормил гениальный повар.

> — Карем, — сказал однажды принц-регент, — Вы хотите убить меня, перекормив вкусной едой. Я готов съесть все, что вы ставите передо мной. Соблазн, искушение слишком велики.
>
> — Ваше высочество, — отвечал Карем, — моя задача состоит в том, чтобы возбудить у вас аппетит. А ваша задача — контролировать его.

Почетными гостями торжественного банкета были:

Жорж Бланк — шеф-повар ресторана «Ля мэр Блан» (Воннас)

Жерар Буайе — шеф-повар ресторана «Буайе» (Реймс, Франция)

Жан Галлас — президент Общества французских поваров

Поль Хэберлин — шеф-повар ресторана «Оберж д'Илль» (Илльхойзерн, Франция)

Мишель Малапри — президент Кулинарной академии

Андре Матево — шеф-повар ресторана «Мулен де ла Галетт» (Мулен, Франция)

Поль Луи Мейсонье — президент Общества шеф-поваров Франции

Луи Утье — шеф-повар ресторана «Оазис» (Франция)

Жерар Панго (Париж)

Роже Верже — шеф-повар ресторана «Ле Мулен де Мужен» (Мужэн, Франция)

С речами и спичами на банкете выступали:

Лорд Бриггс — провост Уорчерского колледжа в Оксфорде

Хью Джонсон — английский кулинарный писатель

Мишель Бюден — директор фирмы «Г. Х. Мумм»

Это было крупнейшим событием в поварской истории за весь XX в., ибо столь торжественным, столь кулинарно продуманным не было еще ни одно из кулинарных гала-мероприятий во второй половине XX в.

Таким образом, к концу 80-х годов Лондон стал

претендентом на звание кулинарной столицы мира. Хотя английская кухня — не самая вкусная, но здесь ковались кадры поваров и кондитеров буквально для всего мира, а также постоянно или временно работали выдающиеся повара, представлявшие практически все национальные кухни мира, и издавались серии кулинарных книг о кухнях всех стран. Так, в Лондоне можно было в отличном исполнении ознакомиться с кухнями Италии, Испании, Франции, Греции, Индии, Японии, Китая, Таиланда и, разумеется, с кухнями всех частей бывшей британской империи: австралийской, канадской, африканской, новозеландской и т. д.

Но Англия не была единственной страной в Европе, где французской кухне и французскому лидерству в мировой кулинарии активно «наступали на пятки». В конце 80-х — начале 90-х годов больших успехов добились молодые, весьма талантливые немецкие кулинары. Впервые за последние 50 лет они стали соревноваться с французскими коллегами, и не без успеха. Естественно, что первыми бросили вызов французам кулинары Рейнской Германии и Баварии, где в прошлом были заложены соответствующие «французские» традиции и где с эпохи средневековья сложились принципы хорошего немецкого дворянского и бюргерского стола. Вот почему не совсем неожиданным было то, что все три немецких ресторана, получившие в 90-х годах впервые высшее отличие в справочнике «Мишлена» — три звезды, — находились именно в этой части Германии:

— «Шварцвальцштубе» («Черный лес») в г. Байерсбрунн (пригород Мюнхена)

— «Им шифенен» («В кораблике») в Дюссельдорфе

— Ресторан Дитера Мюллера в г. Бергиш-Гладбахе (недалеко от Кельна)

По мнению известного, дважды «трехзвездного» французского повара 90-х годов Алена Дюкаса, немецкие повара прогрессируют настолько быстро, что они, возможно, скоро нагонят своих французских коллег в кулинарном искусстве. Среди современных немецких поваров появились настоящие энтузиасты, которые не жалеют труда и умеют учиться, в то время как среди значительной части французских поваров средней квалификации распространены успокоенность и высокомерие, питающиеся прежними успехами французских мастеров. Французы склонны почивать на лаврах. И, несомненно, это способствует тому, что их скоро успешно обгонят другие.

К числу стран, которые в самом конце XX в. стали бороться за право быть хотя бы среди тройки лидеров всемирной кулинарии,

оказалась и Швеция.

Скандинавские повара в течение всего XX в. хотя и не блистали, но работали с высококачественными и свежими натуральными продуктами (баранина, козий сыр, разнообразная рыба) и поддерживали и достойно сохраняли вкусовые особенности скандинавского домашнего стола. С начала XIX в. шведы внесли в кулинарную культуру Европы свое фирменное изобретение, так называемый «сморгосбурдет», известный во всем мире как «шведский стол». Справедливости ради надо сказать, что его правильнее было бы называть «скандинавским» или даже «балтийским» столом, поскольку его особенности и его элементы складывались из народных кухонь и из быта народов всех стран Балтики. Таким образом, «шведский стол» как специфический закусочный стол моряков и рыбаков был «своим» и «национальным» не только в Швеции, но и в Финляндии, в Латвии, в немецкой Померании и даже во враждебной к Швеции — Дании. Хотя все продукты «шведского стола» не имели ничего национально-специфического, их состав, их набор в совокупности представлял собой нечто «оригинальное» и абсолютно не свойственное другим народам. В «шведский стол» входили «немецкие» колбасные изделия: вареная колбаса, ветчина и ее «родственники» — варено-копченые грудинка, языки, корейка, бекон, иногда буженина (отголосок польско-шведских государственных связей и тесного хозяйственного сотрудничества на Балтике с XVI в.), а также разнообразная сырокопченая и горячекопченая балтийская рыба — угорь, сиг, салака («стремминг»), балтийский рыбец. Характерно, что закусок, изготовленных путем холодной или тепловой кулинарной обработки и требующих немедленного употребления (например, русское заливное из рыбы или мяса или же селедка с подсолнечно-уксусной заправкой), шведский закусочный стол не знает и принципиально их отвергает. Его ассортимент специально приноровлен к тому, чтобы его быстро можно было бы выставить на стол буквально за несколько минут до употребления, а затем столь же быстро убрать все несъеденное. Таким образом, «остатки стола» всегда будут в готовом для нового употребления виде.

Объединяли и «оправдывали» соединение мясных варено-копченых и рыбных сыро- и горячекопченых изделий в «шведском столе» два пищевых компонента, от которых он и получил свое национальное шведское название «сморгосбурдет» — бутербродный стол.

Первый компонент — это разнообразный хлеб, причем и ржаной, и пшеничный, как свежей выпечки, так и «твердый», то есть специфический, высушенный впрок опять-таки для нужд

рыбаков, моряков и охотников, так называемый кнекеброд, хрустящий, ломкий хлеб, давший в XX в. идею промышленного производства хрустящих хлебцев во всех странах мира. Непременный хлебный набор «сморгосбурдета» насчитывает как минимум 4—6 видов хлеба, приспособленных к разной закуске.

Вторым компонентом, без которого не мог состояться «шведский стол», было сливочное масло, в производстве которого шведские крестьяне добились исключительных успехов еще в XVIII в. Шведское или финское сливочное масло было во второй половине XVIII в. лучшим по качеству в Европе и поставлялось как к столу Фридриха II, так и для личных и дворцовых нужд Екатерины II, а позднее вообще для русского императорского стола.

Помимо сливочного масла в «шведский стол» входило свежее и кислое (или «длинное») молоко. Это обстоятельство сильно шокировало русских, немецких, английских и французских дипломатов, ибо все они (хотя и по-разному) считали, что к мясной и рыбной закуске скорее подходят водка, шнапс, виски или даже коньяк, но только не молоко. Конечно, шведы тоже употребляли с копченой рыбой свою водку — «бреннвин», но в вопросе употребления молока не нашли взаимопонимания, и их «сморгосбурдет» не прижился поэтому в то время в Европе. Только во второй половине XX в. по-настоящему оценили огромное диетическо-профилактическое значение этого якобы «дурацкого» кулинарного сочетания. Масло и молоко в «шведском столе» дополняли и другие молочные продукты — во-первых, сливки, во-вторых — разнообразные скандинавские сыры — от smaost, как шведы называют творог, полученный путем вливания простокваши в кипящее цельное молоко, до твердых, выдержанных годами козьих сыров — mysost (мюсост) и getost (гетост) и популярного шведского herragardost («усадебный сыр»), В конце XIX в. в «шведский стол» стали включать так называемый potkas (горшечный сыр) — смесь твердого тертого сыра (любого), сливочного масла, различных пряных трав (сухой петрушки, укропа, тмина) и — коньяка, водки (1—2 чайных ложки на 0,5 кг сыра). Но такой «сыр» едят только зимой.

В начале XX в. к старому составу «шведского стола» обязательно стали добавлять отварной горячий картофель и редис. В таком варианте «шведский стол» давал возможность людям с разными вкусами скомбинировать сытный завтрак, ужин или даже ленч за минимальное время. Поэтому «шведский стол» быстро был взят на «вооружение» в гостиничном ресторанном питании во второй половине XX в. не только в скандинавских странах, но и во многих странах континентальной Европы.

В Дании «бутербродный стол» тоже появился еще в конце XIX в., но датские кулинары пошли по другому пути. Они не предоставляли клиентам самим формировать свое меню из готовых продуктов, а заранее подготавливали десятки и сотни вариантов бутербродов и предлагали клиентам выбирать из этого готового ассортимента любой понравившийся. Чтобы сориентировать гостей в этом бутербродном «лесу», каждому посетителю бутербродного ресторана вручался список на сотню видов бутербродов, каждый из которых имел свой особый номер. Достаточно было указать номер еще при входе в заведение, и вы получали нужный бутерброд буквально в течение нескольких секунд. Основное назначение «бутербродных ресторанов» состояло в том, что в них могли заходить просто одиночки, решившие полакомиться одним бутербродом. Эти рестораны обслуживали главным образом вечеринки, пирушки, в них собирали коробки бутербродной провизии для отправляющихся в дальние поездки, на пикник и т. п.

«Бутербродный стол» датского образца получил развитие только в Дании, а также в США, откуда, собственно, и была взята идея создания разнообразных бутербродов, зашифрованных под номерами. Сама стандартизация и процесса изготовления и вкуса этих изделий была американской, что было чуждо Европе, где больше ценилась индивидуальность и непредсказуемость кулинарного выбора и впечатления. Да и список бутербродов, едва умещавшийся на длинной бумажной ленте длиной в полтора — два метра, просто отпугивал большинство клиентов.

Я располагаю одной такой «лентой», выдаваемой рестораном Оскара Давидсона (основан в 1888 г.) в Копенгагене и относящейся к началу 70-х годов. Ее длина 1 м 16 см, ширина 17 см. В нее внесено 178 наименований бутербродов самого разнообразного состава — с ракообразными, морскими моллюсками, рыбой, различными видами мяса и домашней птицы, с колбасными изделиями и копченостями, с яйцами и овощами, как свежими, так и отварными, а также с шестнадцатью видами сыров. Одна сторона этой бумажной ленты-прейскуранта занята датскими названиями, другая — их французскими аналогами (для иностранцев). За каждым номером следует название бутерброда (например «Любимый сэндвич писателя Х. К. Андерсена»), затем расшифровка его состава — ломтики бекона, ломтик помидора, печеночный паштет, трюфель, ланспик (сгущенный мясной отвар) и хрен, затем указана цена (8,50 кроны) и четыре графы, где надо отметить, на каком хлебе вам хотелось бы получить этот бутерброд — на черном ржаном, на французской булке, на дрожжевом пшеничном или на сухом

хрустящем хлебце.

Есть там и «русский бутерброд» (с селедочным винегретом) всего за 4,75 кроны, почти вдвое дешевле андерсеновского. Впрочем, название бутерброда нисколько не влияет на цену. Так, любимый бутерброд короля Христиана IX (кстати, дедушки царя Николая II по матери!) с простым сыром стоит, так же как и «русский», — 4,75 кроны.

К середине 70-х годов как в датской, так и в шведской и финской кухнях «домашнее», массовое направление в развитии национальной кулинарии возобладало и в общепите. Ресторанов французской кухни, адепты которой группировались вокруг Эйлера Йоргенсена, владельца ресторана «Эскоффье», видного историка датского кулинарного искусства, издателя элитарного «Кулинарного календаря» до 1972 года, практически не осталось после смерти этого «последнего из могикан».

Престижная датская кулинарная школа Ингеборг Сур, знаменитая книга которой «Еда» вышла 24-й раз в 1965 г., целеустремленно более полувека закладывала основы грамотной кулинарии среди домашних хозяек, считая эту деятельность крайне важной для сохранения в Дании крепких, спаянных семей и связывая такое направление своей работы с задачами укрепления датской патриархальности, патриотизма и монархических принципов.

По существу, этих же кулинарных принципов, то есть внедрения основ профессиональных поварских знаний в массы, в обычные «средние» семьи мелкой буржуазии и квалифицированных рабочих, придерживалась в 70—80-е годы и видная шведская кулинарная деятельница Бритт Сандквист-Булин, пропагандирующая простую, национальную, а также европейскую здоровую и вкусную еду в своих многочисленных и разнообразных книгах, хотя она считала, что необходимо создать в меру упрощенную и занимающую по возможности не слишком много времени на приготовление кухню. Свои рецепты и рекомендуемую технологию Бритт Сандквист-Булин изложила в поваренной книге, изданной в 1985 г. и обновленной и переизданной в 1992 г.

Аналогичную кулинарно-просветительскую деятельность в 70—80-е годы вела в Финляндии Хилкка Уусивирта, исследовательница финской народной кухни и убежденный, талантливый ее пропагандист и интерпретатор.

Таким образом, эти три женщины — профессиональные кулинары высокого класса — последовательно внедряли кулинарную грамотность и повышали уровень кулинарных требований в скандинавских странах, не говоря уже о

пробуждении серьезного кулинарного интереса в тех кругах, где его прежде не существовало.

Косвенно все это оказало воздействие и на то, что в Скандинавии, особенно в Швеции, произошли существенные сдвиги и в профессиональных ресторанных кругах в сторону повышения качества работы и установления связей с общественностью. Еще в 50-х годах крупнейший шведский повар старшего поколения, один из асов французской классической кухни в Скандинавии Туре Вретман основал шведскую Гастрономическую академию, рассматривая ее как закрытую, замкнутую организацию, доступную лишь элите профессионалов. Членство в ней давало высокий профессиональный статус, и этим, собственно, все и ограничивалось. В связи с празднованием своего 75-летия и уходом на пенсию Туре Вретман, переехавший на постоянное жительство во Францию, на Лазурный берег, пересмотрел свои взгляды на характер созданной им организации и решил, что высококлассные ресторанные профессионалы должны придать своему ремеслу более широкий общественный характер, подобно тому как это делает Бритт Сандквист-Булин. Вместе с отраслевой организацией производителей молочных продуктов Swedish Dairy Association Гастрономическая академия решила организовать в Швеции ежегодные конкурсы на звание «лучший повар года», допуская к участию в них практически всех поваров страны.

Вкус, качество и простота блюд, а также оправдывающая состав блюда стоимость — вот основные требования, которые предъявляются к изделиям конкурсантов. Сначала проводятся отборочные соревнования, а затем финал конкурса, в который могут попасть полтора десятка человек. Гласность этих конкурсов, все этапы которых транслируются по телевидению, не только привлекает к участию в них максимальное число поваров, но и способствует проявлению всенародного интереса к поварской профессии и дает возможность выявлять талантливых кулинаров вне профессиональной среды.

Результаты таких мер в течение 10—15 лет не замедлили сказаться. В 1995 г. страна, где 5—7 лет тому назад трудно было даже в столице найти заведения, сносно готовящие массовые блюда, выдвинула поварскую команду, которая добилась 2-го места в международном конкурсе «Золотой Бокюс», а в 1996 г. — победила на Олимпийских играх среди юниоров в Берлине и завоевала 1-е место на первенстве Европы по кулинарии, проводимом в Бордо (Challenge européen de la gastronomie). Наконец, в 1997 г. шведские повара получили 1-е место в «Золотом Бокюсе», а в 1998 г. — первое место в Европе, сделав

золотой дубль — соединив звание «Лучший повар года» в Европе и «Чемпион Европы по кулинарии». Успехи шведских поваров в 90-х годах, следовательно, стали стабильными.

Внутри Швеции на национальном конкурсе в 1998 г. лучшим поваром года стал Роберт Нильсон, а в 1999 г. — Кристер Лингстрем, который затем был избран президентом ассоциации «Лучших поваров года» и совершил турне по ресторанам нескольких городов в разных странах (Дюссельдорф, Гданьск, Токио, Барселона, Москва, Таллин, Атланта, Монако), знакомя зарубежных гурманов со своим мастерством.

Аналогичные конкурсы на звание «Лучшего повара года» проводятся по примеру Швеции и в других странах Балтики — в Финляндии, Эстонии, Латвии и даже на Аландских островах. Это оказывает большое влияние не только на повышение кулинарных требований среди населения, что косвенно влияет на уровень общественного питания, но и существенно воздействует на оживление рынка продовольствия, ибо учит пользоваться более разнообразным ассортиментом продуктов, не обязательно дорогих, но выходящих за привычный рутинный круг. Особенно такая кулинарная активность воздействует на туристический бизнес, что объясняет поддержку кулинарных конкурсов рядом предпринимательских организаций, получающих выгоду от распространения кулинарных интересов среди широкой общественности.

Не только в скандинавских странах, где внутренний рынок крайне узок, активно разыгрывают «кулинарную карту» как средство для привлечения в страну туристов. Наиболее активно в этой области действуют средиземноморские страны — Италия и Испания, а также отчасти Греция и Кипр.

Если итальянская кухня в последнюю четверть XX в. наиболее преуспела в экспорте своих кулинарных достижений и особенностей, направляя в страны Европы, США, а также в Россию своих поваров, свою кулинарную технологию, свои капиталы для создания итальянских ресторанов за границей и, наконец, свое пищевое сырье — макароны, равиоли, феттучини и т. п. — и свои готовые пищевые товары — пиццу, колбасы, сыры, то испанская кухня, базирующаяся не на стандартизированных блюдах и полуфабрикатах, а на разнообразии и своеобразии вкуса своих региональных, провинциальных кулинарных ответвлений, приняла своим основным стратегическим направлением развития в конце XX в. импорт потребителей и ценителей испанского кулинарного искусства в его наиболее экзотической, региональной форме. Надо сказать, что Испания вполне преуспела в привлечении в страну «кулинарных туристов», то есть

людей, приезжающих на Пиренеи не только отдохнуть и искупаться в теплом море, но и вкусно, разнообразно и оригинально поесть и, конечно, попить испанских вин.

Для удовлетворения потребностей среднего, умеренно состоятельного туриста необязательно достигать кулинарных высот, нет нужды и в высококвалифицированных поварских кадрах. Ибо обычный, но достаточно высокий и, главное, аутентичный уровень национальной кухни на Пиренеях вполне обеспечивает потребности туристов испытать новизну вкуса и эмоциональное удовольствие от необычной еды. Вот почему забота о качестве еды в Испании — это забота не поварских профессиональных организаций, а владельцев небольших таверн, кафе, ресторанчиков, разбросанных по всем испанским провинциям, главным образом в приморских районах.

Богатство и разнообразие испанской региональной кухни — андалузской, каталонской, валенсийской, севильской — «автоматически» решает проблему их рекламы и сбыта заезжим иностранцам. Вот почему в Испании не стоит проблема «поварской профессиональной активности», как это имеет место в Германии, Скандинавии или даже во Франции. Здесь совершенно иной «кулинарный климат», иная кулинарная ситуация. Для российских туристов как раз испанская, а также итальянская провинциальная кухня особенно привлекательны.

С одной стороны, их основные базовые продукты — мясо, рыба, сыр — знакомы и привычны, с другой — их вкус, акцентированный не совсем привычными пряностями, экзотичен, интересен, привлекателен.

Пряности в европейских блюдах, да еще употребляемые с оглядкой, нашего соотечественника, привыкшего к пресной пище, не отпугивают. Но пряности в кухнях Востока все еще серьезно пугают. И это одна из существенных причин, по которой китайская, японская, индийская и таиландская кухни слабо распространены в России, хотя в других странах Европы и в Америке популярность этих восточных кухонь за последнюю четверть века стремительно растет. Ныне уже невозможно говорить о кулинарном развитии за рубежом, не отмечая роль, значение и долю азиатских национальных кухонь за пределами их собственной территории. Не только китайские и японские, но и корейские, индийские, таиландские и филиппинские рестораны распространились ныне по всему миру. Даже в субполярной и изолированной от всего мира Исландии, в ее столице Рейкьявике, имеется по крайней мере два ресторана филиппинской кухни (в Москве — один).

Широкое проникновение азиатских кухонь в «белые страны»

— Западную Европу и США — один из примечательных результатов второй мировой войны и революции в области средств коммуникации. Интерес к кулинарному мастерству народов Дальнего Востока и Юго-Восточной Азии подогрели политика и туризм. С конца 60-х годов в Европе и США стали появляться кулинарные книги о китайской и японской кухнях, написанные... журналистами, политиками, дипломатами (или их женами), посетившими Дальний Восток. Эти книги пропагандировали, рекомендовали блюда азиатов и делали это порой страстно, восторженно, настойчиво. «Китайская кухня — это же просто!», «Японская кухня — это другой мир» — таковы были обычные заголовки подобных поваренных книг.

Естественно, любопытные европейцы дрогнули. И тогда появились многочисленные китайские и японские рестораны, удовлетворяющие любопытство и... спрос.

В конце XX в. китайская и японская кухни — почти норма в ресторанном мире любой европейской столицы. В Германии, Англии и даже во Франции эти заведения привились и нашли своих приверженцев. В России, однако, положение несколько иное. Китайская и другие кухни из стран Дальнего Востока и Юго-Восточной Азии прививаются у нас плохо. Об этом дает представление следующая динамика возникновения ресторанов азиатской кухни за три последних года уходящего века только в одной Москве.

Рестораны	**Количество ресторанов**		
	1997	**1998**	**1999**
Китайские	12	19	16
Индокитайские	1	10	9
Корейские	5	3	2
Индийские	6	4	2
Японские	6	6	9

Как видно из таблицы, «держатся» только китайские и японские рестораны, ибо японская рыбная кухня во вкусовом отношении более отвечает русским запросам. Что касается других азиатских кухонь, то они «отпугивают» русских потребителей как раз тем, что должно привлекать к ним гурманов, — своими пряностями. Это хорошо видно на примере индийской и корейской кухонь, в добросовестности и доброкачественности которых нет оснований сомневаться. Дополнительное доказательство той же тенденции — реакция русского потребителя на латиноамериканскую, также слишком перченую, кухню (в 1997 г. — 26, в 1998 г. — 7, в 1999 г. — 13 ресторанов).

В то же время русский клиент благосклонен к восточной кухне, к которой, в русском понимании, относятся кухни тюркских и вообще мусульманских народов — азербайджанская, турецкая, арабская, — и еще более доброжелателен к грузинской и армянской кухне, не в последнюю очередь в силу традиционной привычки к ним еще в советское время.

Рестораны	**Количество ресторанов**		
	1997	**1998**	**1999**
Грузинские и армянские	7	20	21
Восточные	7	11	13

Российского гостя (разумеется, весьма и весьма состоятельного) дальневосточные рестораны привлекают не вкусом блюд (о которых умалчивают даже в рекламе!), а эротическими шоу или обещаниями, что подлинно китайская кухня возбуждает страсть: «Добро пожаловать в мир страстной кухни!». Другая приманка: «У нас изысканный китайский интерьер. Вас угостят таинственными деликатесами из змеиного, черепашьего, лягушачьего мяса!». Собачьего не предлагают! А жаль. Во-первых, именно оно — специфически китайское по технологии приготовления и сырью. А во-вторых, если что и возбуждает мужскую страсть, то только тушеная с имбирем собачатина. Это проверено веками.

Короче говоря, с дальневосточной кухней нам в России никогда не везло и не везет — и в период 20-х годов (при НЭПе), и в застойное советское время (50—80-е годы), и после краха СССР (в 90-е годы). Идентичной китайской и японской кухни в России попробовать нельзя. Она здесь, во-первых, адаптируется, во-вторых, фальсифицируется и, в-третьих, непростительно удорожается. Причина проста — никто не знает, какова должна быть настоящая еда в Китае и Японии, а сопоставить с ресторанной могут лишь единицы.

Совершенно иное положение с китайской и японской кухней в США. Там она почти настоящая и очень дешевая, особенно на Тихоокеанском побережье, и содержится настоящими китайцами. Их ресторанчики-забегаловки лишены всякого «китайского» интерьера, зато у дешевой и сытной еды — настоящий китайский вкус. В Америке китайская кухня рассчитана на рядового рабочего, на низкооплачиваемых посетителей, ибо китайцам приходится конкурировать со стандартными американскими привычками и предрассудками. И достичь успеха в такой ситуации можно лишь отличным вкусом.

Так Восток пытается «переспорить» Америку в самой Америке. К «кулинарным аргументам» прибегают ныне в Америке и другие национальные кухни: итальянская, латиноамериканская, польская, чешская, греческая, арабская, армянская, еврейская, индийская, таиландская и даже — украинская. Все они более или менее вкусные. И в этом их преимущество, на это они опираются, ориентируясь на свою национальную клиентуру. Американская же кухня — невкусная. Но... зато быстрая и удобная. И в этом ее преимущество.

Американская кухня ныне пытается завоевать весь мир или по крайней мере его значительную часть. Еще четверть века тому назад это считалось невозможным — настолько бездарен и безвкусен был американский общепит. Но положение резко изменилось. Популярность американской кухни, о которой истинные кулинары говорят, что ее не существует потому, что это вовсе не кухня, а образ еды, растет среди нового подрастающего поколения во всем мире. Почему?

Поскольку этот вопрос интересует очень многих, причем как старшее и среднее, так и младшее поколение, попытаемся подробнее рассказать о том, что же такое современная американская кухня: как она возникла, развивалась и что она собой представляет ныне.

Хорошо известно, что Америка, пришедшая как общество в наш человеческий мир с солидным историческим запозданием, усвоила на первых порах лишь малую частичку того, что создали в области культуры к концу XVIII в. европейские народы. Можно сказать, что Америка объединила разные «осколки» европейской культуры, адаптированные к космополитическому восприятию первых американцев. Отсюда понятно, что одной из особенностей американского развития стало то, что в культурном отношении у американцев практически не было глубоких исторических корней, а то, что сохранялось из европейской культуры, сразу же подвергалось упрощению и стандартизации. То, что случайно или в силу необходимости пересаживалось из Европы XVIII в. на американскую общественную почву, было по своему характеру — черенками, отводками, молодыми побегами, саженцами без глубоких корней, рассчитанными на «вегетативное», серийное размножение. От этих, собственно, «верхушек» и пошла уже своя, доморощенная американская культура с иными темпами и иными направлениями развития, чем в Старом Свете. Это касалось всех проявлений культуры, причем в первую очередь культуры материальной, практической, к которой и относится кулинария.

Взяв старт в конце XVIII в. с поваренных книг разных народов, поселившихся в Америке, в основном с английских, немецких,

шведских и голландских, американские кулинары к началу XX в. привели всю американскую кулинарию, по существу, к одному знаменателю, характерной чертой которого было то, что он был совершенно лишен какой-либо заметной национальной определенности. Все специфически национальное, особенно не англосаксонское, отбрасывалось как лишнее.

Второй существенной чертой американской кулинарии было упрощение рецептуры блюд и их адаптация до уровня простых кухарок-негритянок, оказавших влияние на американскую кухню в южных штатах в смысле стандартизации состава блюд, поскольку негритянкам не дозволялись какие-либо «кулинарные вольности» и их поварская деятельность косвенно все время регламентировалась белыми хозяевами.

В течение XX в. методическое упрощение и стандартизация кулинарного производства приняли в США целенаправленный характер, ибо они явились условием для промышленного, массового производства не только продуктов питания, но и горячей пищи в стране.

И пищевые продукты, и блюда стали приспосабливаться к специфическим условиям быта городского населения, то есть становились удобными для потребления, а не наиболее приятными по вкусу, ибо в спешке американской жизни вкус становился понятием все более абстрактным и далеким от реальности. Пищевые изделия постепенно превращались в полуфабрикаты, а затем и в полные готовые формы, то есть производители пищи стали приноравливаться к темпам американской индустриальной жизни, сделав именно это своей главной задачей, а вовсе не угождение вкусам публики и ее пищевым привычкам.

Законодателями кулинарной и гастрономической моды стали не гурманы, а фабриканты пищевых компаний, сделавшие ставку на то, что они могут и должны уговорить среднего американца потреблять именно то, что они производят. Вкус пищи и ее вид стал навязываться потребителю так же, как и любой товар. В результате именно в Америке во второй половине XX в. появились и усовершенствовались разнообразные виды продовольственных полуфабрикатов и «фабрикатов», которые к концу века распространились во всем мире, хотя многие из них (если не все, начиная с консервов) были первоначально изобретены или созданы в старой Европе.

Прежде всего это были всевозможные мясные, рыбные, овощные и фруктовые консервы; во-вторых, сублимированная, сухая и концентрированная пища, в частности сухое молоко, сливки, суповые концентраты, яичный порошок, а также

сгущенное молоко, фруктовые соки, искусственные стимулирующие напитки — кока-кола и пепси-кола, стандартные соусы, приправы, йогурты, готовые бутерброды из бутербродных автоматов, имеющие сотни вариантов, и, наконец, стандартизированные заменители горячей пищи — хот-доги, гамбургеры, картофельные чипсы и многое другое.

В Европе в течение ряда десятилетий XX в. с презрением (во Франции) и с сомнением (в Италии, Германии и других европейских странах) смотрели на это направление кулинарного развития в США, считая его жалким, примитивным, обедненным и упрощенным, но само развитие Европы в промышленном, социальном и политическом отношении заставило принять к концу XX в., где скрепя сердце, а где и с заискивающей поспешностью, американскую систему современного массового питания и начать усваивать ее у себя.

Так черенки, взятые в Старом Свете в конце XVIII в. и пророщенные в США в течение XIX в. и первой половины XX в., пришли вновь в Европу во второй четверти XX в., то есть спустя 200 лет, в виде американской системы питания и американских пищевых продуктов массового, серийного производства. Можно считать, что к концу XX в. «американизм» проник даже в быт европейского населения.

И все же полное представление о своеобразии и основных составных элементах американской пищевой, продовольственной и кулинарной культуры, а главное об объектах, являющихся ее проводниками и источниками, может дать только непосредственное знакомство с современным американским бытом. Вот почему мы помещаем очерк об американской кулинарной ситуации, написанный писателем Александром Генисом, превосходным знатоком современной Америки, проведшим в ней 20 последних лет. В то же время он хорошо знаком и с европейской, и с нашей бывшей советской действительностью.

Исходя из знаний и понимания российских условий, учитывая психологию советского человека, Александр Генис обращает наше внимание именно на те специфические особенности американской кулинарии и пищевой культуры, которые отличают ее от европейского, а также от привычного нам российского уровня. И в этом — главная особенность очерка А. А. Гениса.

А. А. Генис. Американские точки общепита и приобретения продуктов

Аптека — это квант цивилизации и символ просвещения (для США).

Аптекарь, как целитель-шаман, озабочен и физическим, и душевным, и социальным здоровьем общины. Не тут ли кроются истоки странного американского обычая, совмещать аптеку... с кафе?

Когда в Париже прямо на Елисейских полях соорудили из стекла и алюминия грандиозный комплекс ресторанов, то назвали его по-американски — «драг стор». Но французы упустили из виду масштаб. Настоящая американская аптека всегда была соразмерна городку, в котором она делила центральную, а часто и единственную площадь с банком, пожарной охраной, церковью и похоронным бюро.

В такой аптеке была сосредоточена местная светская жизнь, особенно у молодежи. Там на свои первые свидания собирались парочки, чтобы провести субботний вечер за газировкой и мороженым. В этом традиционном угощении сказывалась специфика заведения: есть в сельтерской что-то лечебное, научное, прогрессивное.

Если салун (бар, пивнушка) были бастионом порока, то салон аптеки — символом старой доброй Америки...

Смешивая разнородные общественные элементы в целительный социальный эликсир, аптека сыграла оздоровительную роль в американской истории[44].

Базар, торгующий в Америке самым здоровым, исключительно органическим и сугубо натуральным съестным товаром, — прямая антитеза рынку. Каждый из этих аграрных карликов, которые все чаще перебираются с пригородных дорог на городские площади, — коммунистический оазис.

Главное — это необязательность всего предприятия. Туг продают то, без чего заведомо можно обойтись, пряные травки и домашнее вино, яблоки с дерева и почти парное молоко, грубый хлеб и самодельные пироги, странные соленья и хитрые варенья, праздничные венки и прозаические веники. Конечно, все это лишь фермерская закорючка на тучных полях нормального рыночного хозяйства, каприз гурмана, знатока, ценителя, наслаждающегося не только тонким вкусом базарного товара, но и тонким умыслом базарной торговли, которая как бы снимает коммерческий налет с натурального продукта.

Расположенный на обочине обычной экономики, базар может себе позволить социалистические принципы. В Нью-Йорке есть даже специальные чиновники, которые должны выявлять перекупщиков. Муниципалитет решил, что здесь, впрочем только здесь, торговля должна быть сосредоточена в чистых, вернее,

грязных руках садоводов, пасечников, виноделов, огородников и философов. К последней категории относятся как продавцы, так и покупатели. Ведь и тех и других привела сюда не суровая необходимость, а игра ума, игра, которая заставляет одних зарабатывать «в поте лица» свой хлеб, а других — этот хлеб покупать. Отсюда веселая атмосфера детского праздника: когда продающим важно не только продать подороже, а покупающим не только купить подешевле, рыночный механизм начинает работать понарошку. В конечном счете, тут предлагают не крестьянскую еду, а крестьянскую мечту — фермерскую утопию о возвращении в доденежный рай, где продукт еще не отчужден от того, кто его произвел: что вырастил, то и продал, кто не работает, тот не ест — и никаких банков. Примерно таким, между прочим, был идеал Генри Форда.

И все же призрак первобытного золотого века попал сюда по ошибке. Базар пришел в Америку не из прошлого, а из будущего. Это — постиндустриальный росток, выросший на почве, удобренной индустриальной цивилизацией, которая раз и навсегда накормила страну. Америка сумела вывести за пределы житейской конкуренции хлеб насущный — уж слишком тесна связь с жизнью и смертью, чтобы судить о хлебе только в экономических терминах. Тут и безудержно свободный американский рынок смиряется перед необходимостью: он обеспечивает всех страховым полисом от голода, поддерживая в обществе одно равенство — равенство сытых.

Характерно, что исключение из рыночной стихии не проходит даром и мстит за себя абсурдом. Так, после того, как американцы накормили Сомали даром, на тамошних базарах установились самые низкие в мире цены на рис, в прах разоряющие крестьян.

Американские базары — тоже исключение, но, конечно, в другую сторону. В старом Свете никогда не прерывавшаяся история базара уходит чуть ли не в пещерное прошлое — это действительно «чрево», и не только Парижа. В любой из европейских стран на рынке можно встретить похожих персонажей: рыжие мужики и румяные бабы. Но в Гринвич-виллидж, на главном из дюжины нью-йоркских базаров, преобладают поэты, радикалы и сектанты.

Кажется, одни трогательно жмущиеся к прилавкам лошади из почему-то обильной здесь конной полиции принимают всерьез здешнее сельское хозяйство. На самом деле все это — стилизация, и мужики здесь — опереточные. Стоит только посмотреть, как они, читая в перерывах Киркегора, нарочито грязными пальцами привычно быстро переворачивают страницы.

Американский базар — это угодья экологически чистого

поколения бунтарей-идеалистов, которое подрастает на грядках Лонг-Айленда и Нью-Джерси.

Бар в Америке — это нечто среднее между семьей и дружбой. С одной стороны — неизбежность общения, с другой — свобода маневра. Даже посетитель, обреченный на встречу с завсегдатаями, сохраняет возможность избежать их, пройдя мимо. Бар — нейтральная территория, на которой каждый сам определяет степень вовлеченности, сам ограничивает интенсивность контакта, сам регулирует уровень общения и сам за него расплачивается.

Американский бар отличает особая геометрия досуга.

В немецкой пивной веселье организовано длинными скамьями, которые высаживают гостей бесконечными парами — радушно разомкнутая цепь удобна для того, чтобы петь хором и плясать строем. Французское кафе, разворачивая клиента к улице, превращает посетителей — в зрителей, толпу — в актеров, мир — в театр. В английском пабе не сидят, и даже не стоят, а ходят в нервном ритме «броуновского движения», к которому приучили посетителя причуды британских полусухих законов.

Конфигурацию российского застолья определяет стол. Даже если он квадратный, все собираются вокруг стола, выгородив спинами из враждебного мира кружок своих.

Так, глядя на соседей, друзей или прохожих, европейцы общаются анфас, американцы — в профиль.

Стойка, скелет бара, ставит всех лицом к стенке, а к соседу — боком. Впрочем, по ту сторону стойки есть еще бармен — наемный наперсник, протез дружбы. Как от врача, адвоката или священника, от него требуется анонимная безучастность профессионала. Понятно, почему бармены не пьют. Зато пьют остальные, и здесь умудряясь балансировать между личностью и обществом: каждый пьет свое, но вместе со всеми.

Стойка, след протестантской аскезы в душе Америки, подчеркивает краткость, случайность, необязательность общения. В бар не приходят, а заходят — по пути куда-то или откуда-то. Но если кто и застрял в баре на час, вечер или навсегда, у него сохраняется ощущение полного контроля над ситуацией. Не усевшись, но взгромоздившись на высокий насест табурета, составляет он себе досуг по вкусу, смешивая в индивидуальной — как виски с содовой — пропорции сдержанность с откровенностью, болтовню с молчанием.

Строгий этикет бара, каплями отмеряющий фамильярность, идеально подходит американцам, умеющим наслаждаться только тем обществом, которое не мешает оставаться наедине с собой.

Супермаркет — американское изобретение, давно

завоевавшее ту часть мира, которая может себе его позволить, появился на свет не из богатства, а из бедности. Обстоятельства его рождения убоги: великая депрессия, городские задворки. Майкл Куллен, открывший первый супермаркет в 1930 году, использовал под магазин заброшенные индустриальные помещения на окраинах. Считалось, и справедливо, что здесь все дешевле. Но в основе лежала не экономика, а психология. Супермаркет, сделав из нужды добродетель, охотно демонстрировал всем свою бедность: чтобы лишний раз не раздражать разоренную кризисом Америку, он убрал с ее глаз посредника — продавца.

Супермаркет — это эмбрион торговли: товар здесь только отпочковался от производителя и поэтому как бы не успел еще обрасти жирком прибавочной стоимости. Покупатель приходил не в магазин, а прямо на склад, на оптовую базу, где ему не возбранялось шарить по полкам. Туг он вел себя хозяином, во всяком случае — хозяином положения.

В супермаркете с его казарменной чистотой и армейской дисциплиной еще чувствовалась индустриальная поэтика. Продукты здесь имели отчетливый промышленный, а не аграрный привкус. Штабеля и поленницы банок и пакетов казались плодами того бесперебойного конвейерного труда, по которому тосковала страна, где каждый четвертый рабочий стал безработным. Супермаркет тщился если не заменить, то хотя бы напомнить Америке фабрику. Поэтому он так решительно предпочитал штучному до бесконечности размноженный серийный товар, создающий эффект безграничного и вечного изобилия: супермаркет, как природа, не терпит пустоты.

Метафоричность супермаркета влияла не только на облик товара, но и на его имя. В сталинской Москве магазины назывались с библейской простотой — «продукты». Или, если уж того требовала специализация, — «ХЛЕБ», «МЯСО», «МОЛОКО».

Многометровые, рассчитанные на поколения, вывески обучали «безъязыкую» улицу эпическому лаконизму. Американский супермаркет и сам не обходится без фамилий (иногда настоящих, как «Вальдбаум», иногда псевдонимов, как тот самый предприимчивый Куллен, оставивший цепь магазинов с монархическим названием «Кинг»), и своим товарам не дает остаться безымянными. Тут, как в сказке, нельзя съесть не представившийся вам продукт, причем каждый из них, опять-таки как у Андерсена, рассказывает в придачу историю: овсянка — о честных квакерах, кленовый сироп — о румяных фермерах, кошерные сосиски о набожных евреях, польская колбаса о польской колбасе.

Однако если раньше супермаркет можно было «читать», как семейную хронику, то теперь он работает преимущественно в научно-популярном жанре.

Запуганная медициной Америка требует уже интимного знакомства с тем, что она ест. Если раньше хватало имени, возраста, происхождения, то сегодня закону и покупателю нужен еще и биохимический анализ. Как синхрофазотрон расщепляет материю на элементарные частицы, так супермаркет делит продукты на жиры, белки, витамины и многое другое. Индустриальное прошлое супермаркета все еще сказывается в этом стремлении и умении «раскрутить по винтикам» батон хлеба или кусок сыра. Однако постиндустриальное настоящее требует от него уже иного искусства — опрощения.

Постоянно увеличиваясь в размерах, супермаркет достиг той критической массы, когда начинается неуправляемая реакция: он раскололся на множество мелких магазинчиков, собранных под одной крышей: от пекарни и кулинарии до рыбной и зеленной лавки. Функциональная геометрия супермаркета расчленилась уютными закоулками. Прямые, как палки, полки дополнились ящиками и бочками. Продукты завернулись в прозрачные одежды, чтобы показать себя, а не рекламную упаковку. И даже продавец — приветливый, но солидный, в фартуке, но и в бабочке — возвращается на свое место.

Так фабричный ландшафт супермаркета стал напоминать голландские натюрморты. Круг завершился — и супермаркет теперь притворяется не сверхмагазином, а пусть стерильным, но все же допотопным рынком.

Сегодня это обычное дело: чтобы угнаться за прогрессом, нужно пятиться.

Кухня, «домашнее питание» и ресторан по-американски

Каждый, кто побывал на кухне американского дома, мог бы встретиться с одним из загадочных парадоксов Нового Света: чем проще обед, тем сложнее машины, которые его готовят. Более того — чем меньше едят одержимые диетой американцы, тем больше они вкладывают сил и денег в устройство этого наиболее технизированного помещения в доме.

Секрет американской кухни в том, что она хочет избавиться от своего аграрного прошлого. Давно замечено, что выходцы из деревни презирают природу, вот и кухня не перестает мечтать о том светлом будущем, в котором она окончательно превратится в фабрику. В результате она так стремительно бежит за прогрессом, что обгоняет хозяев. Многие ли без опаски включают похожую на паровоз кофеварку? Или микроволновую печку, вооруженную

теми же тепловыми лучами, что и марсиане Уэллса? Что уж говорить про жутких отпрысков честной мясорубки, способных превратить в фарш все живое. С таким арсеналом это уже не кухня, а «кабинет доктора Каллигари». Даже когда постиндустриальная мода вынуждает кухню прикидываться пасторальной овечкой, скажем, печь хлеб по бабушкиным рецептам, из-под капота, как в «Красной шапочке», торчат волчьи зубы технологии: все здесь не шкворчит и булькает, а жужжит и тикает.

Вторгшаяся на кухню машина пытается лишить кулинарию ее таинства — превращения исходного сырья в готовое блюдо. Тут оно, как автомобиль на фордовском конвейере, может «собираться» и неопытными руками.

Американскую кухню и правда легко обвинить в том, что она составляет трапезу не органически, а механически, иногда включая в нее и несъедобные элементы. Лучший пример — классический нью-йоркский завтрак: горячий кофе, теплый бублик и свежая «Нью-Йорк таймс».

Увлеченная анализом вместо положенного ей синтеза, кухня может низвести кулинарию до медицины, уверяя, что для человека, как для таблицы Менделеева, главное — химические элементы. Не зря каждый продукт в Америке сопровождает такой подробный перечень ингредиентов, будто это анализ мочи, а не мороженое.

В крайних случаях кухня, «впадая в неслыханную простоту», вообще умывает руки. Предлагая питаться сырыми фруктами и овощами, она отправляет американца в зеленную лавку, чей торговый прейскурант отменяет календарь. Здесь одновременно торгуют весенней картошкой и осенними грибами, апрельской спаржей и сентябрьскими арбузами, пахучей летней ягодой и ядреной зимней редькой. Такой немыслимый натюрморт сокрушил бы кулинарную гармонию Старого Света. Ведь он, веками культивируя сады и огороды, приучил их к дружному сотрудничеству с природой. Но Новый Свет, как «беззаконная комета», вмешался в естественное течение жизни, смешав карты Натуры. Бунтуя против астрономического и географического насилия, американская зеленная лавка живет в особом хронотопе — и время, и пространство у нее свое.

Плод в Америке — всегда космополит, эмигрант, перекати-поле. Оторванный от родных корней, он кочует весь свой недолгий век. Любой скромный фруктовый магазинчик стоит на перекрестке новых караванных путей. По ним в Америку везут последнюю экзотику нашего века — самые причудливые из даров природы, как то: игрушечные кумкваты, неожиданно отдающие

хвоей манго, плоды хлебного дерева, соединившие достоинства и недостатки лапши и картофеля, и — наконец! — короля тропиков: тяжелый, колючий дуриан, напоминающий небольшую морскую мину. Авторы старых приключенческих романов писали про него невероятное, но, как оказалось, вполне правдиво: вкусом дуриан похож на сливочное мороженое пополам с чесноком. Впрочем, что может быть экзотичней обычной черники, если конечно знать, что к рождественскому столу ее доставляют из Тасмании.

Эта, как и любая другая, география не волнует американцев еще со времен «банановых» республик. Как недоросль на извозчика, американцы привыкли полагаться на «невидимую руку» рынка. Это она стремительно сокращает расстояния, обеспечивая каждый прилавок круглогодичной клубникой.

Впрочем, сегодня в съедобной части ботаники американцев волнует не происхождение, но то, что она флора, а не фауна. Дело в том, что и на американском столе отразился разлад американской души, которую разрывает на части врожденная любовь к прогрессу и благоприобретенный страх перед его последствиями. На язык кулинарии этот экологический конфликт переводится как спор между вегетарианским и мясным направлением жизни.

Поклонники салатов составляют шумное меньшинство. Травоядные знатоки витаминов, они пытаются помыкать молчаливым — рты заняты стейками — большинством. За кем останется поле боя — обеденный стол — трудно сказать. Тем более что вегетарианское направление чуждо американской армии, чей девиз «green is shit» является малоприличной идиомой, которую очень приблизительно можно передать словами «лучший овощ — гамбургер».

Для тех, кого «сыроядение» пугает меньше, чем оснащенная, как авианосец, американская кухня, остается не самый дешевый, но самый популярный выход: общепит.

Ресторан открыл Америку с другой стороны — в Сан-Франциско «Золотая лихорадка», оставившая мужчин без женщин, а значит и без обеда, вынудила этот город завести сеть закусочных, особенности которых предопределили гастрономическую судьбу страны. На фронтире еда была скорее необходимостью, чем развлечением. До сих пор американский ресторан все еще предпочитает деловой ленч приватному и легкомысленному ужину. Порок здесь не любят смешивать с хлебом насущным: едят, пьют и танцуют в Америке в разных местах. Нервная и торопливая золотая лихорадка, которая в сущности так и не кончилась, изобрела самообслуживание. По-

детски восхитившая Хрущева, эта система умеет ценить время и самостоятельность клиента. Выросший на Диком Западе американский ресторан культивирует свободу. Даже те заведения, что не обходятся без официанта, подражают демократическому кафетерию с его утрированной независимостью выбора. Заказ оборачивается долгим диалогом о нюансах салата, степени прожаренности мяса и составе гарнира. И на обеде американец хочет оставить отпечаток своей личности. Зато в Старом Свете ресторан уважает вкус повара больше, чем клиента, — поэтому тут даже соль не всегда ставят на стол.

Еще одна особенность американских ресторанов — их любовь к экзотике. Американец часто отправляется в ресторан, как в путешествие: заморская еда — заграничный отпуск скряги. От ресторана здесь ждут скорее приключения духа, чем тела, удовлетворения не столько гастрономического, сколько этнографического любопытства. В Старом Свете ресторан создается под повара, в Новом — вокруг национальной кухни. Повара же может не быть вовсе — его роль играет анонимный, принадлежащий сразу целому народу рецепт, этот емкий иероглиф чужой культуры.

При всей показной чужеродности американского ресторана, есть в нем что-то от гоголевского «иностранца Федорова». Слишком часто его напористая экзотичность оказывается липовой. По-настоящему успешно акклиматизируется тут та кухня, что, убирая лишнее и добавляя необходимое, готова подлогом оплатить билет в Новый Свет. Индийские рестораны уменьшают количество пряностей, японские — увеличивают порции, китайские прячут от впечатлительных клиентов змей, корейские — собак, украинские — сало, французские — цены.

Только в результате таких бесчисленных компромиссов получается настоящий американский ресторан — свой и чужой сразу.

После этого не стоит удивляться, что даже готовые к рискованным приключениям американцы всегда готовы вернуться от чужеземных соблазнов к радостям родного очага, расположенного в соседнем «Макдональдсе». Пусть еда здесь не готовится, а составляется из готовых элементов-кубиков, пусть обед тут — не плод элитарного искусства повара, а итог доступной каждому игры, вроде детского конструктора, пусть гамбургер — более или менее произвольная комбинация мяса, хлеба, овощей и салфеток, мало отличающихся по вкусу друг от друга, Америка не может устоять перед соблазном, который она же и обозвала «кулинарным мусором» — «junk food».

Разгадка этого секрета — не в сомнительных

гастрономических, а в несомненных психологических достоинствах. Знаменитые гамбургеры, действительно придуманные, но и забытые в Гамбурге, в Америке стали безгрешной пищей — ею можно кормить и ангелов. Продукт высокой технологии, а не сельского хозяйства, они теряют земное, плотское, животное происхождение: мясо берется из холодильника, соус — из банки, булки растут на деревьях. Такой игрушечный обед можно и нужно есть по-детски — руками. Да и сама стерильная, нежная, как бы уже заранее кем-то прожеванная пища напоминает о сытной и безмятежной жизни в материнском чреве.

«Макдональдс» вместе с его бесконечными родственниками-конкурентами служит Америке запасной семьей. Погружаясь в его знакомую утробу, американец, изначально оторванный от корней, в том числе и кулинарных, находит убежище от бешеного разнообразия своей страны. Прелесть таких заведений — в их неотличимости: стоит только под любым градусом долготы и широты зайти в их двери, чтобы оказаться в безопасности — дома. Это и есть та национальная кухня, что объединяет Америку наравне с конституцией.

Глава 16. «Кулинарная революция» 90-х годов и ее результаты. Хаос и плюрализм на пищевом рынке России, контрасты в еде и в кулинарных идеалах, формирование новых пищевых нравов. 1991—1999

Никогда еще за тысячелетнюю историю России еда, ее состав и количество не имели такой прямой связи с политической и социальной обстановкой и ее изменениями, как в 90-е годы XX в. Впервые в истории не только нашей страны, но и во всей мировой истории, «кулинарная революция» явилась следствием политического, социального переворота. И это, в общем-то, не удивительно, если рассуждать с теоретической точки зрения. Все известные в истории национальные и социальные катаклизмы совершенно не похожи в историко-социальном отношении на то, что случилось во время и после развала СССР. Татаро-монгольское нашествие на Русь и 250-летнее ее порабощение привели к многочисленным жертвам и вызвали страдания русского народа, но совершенно не коснулись кулинарии. Наоборот, ее русский национальный характер лишь усилился, выкристаллизовался, окончательно сложился в это тяжелое время.

Смутное время в конце XVI — начале XVII в. потрясло Россию до основания, ликвидировало старую династию Рюриковичей, впервые вызвало крестьянское антифеодальное восстание, привело к оккупации половины тогдашней России со стороны Польши и Швеции, подорвало доверие и уважение населения к центральной царской власти, где в течение полутора десятков лет появлялись марионетки, но все это не породило изменений в русской кулинарии. Страна была разграблена интервентами и своими феодалами, народ обнищал, но своих кулинарных нравов не изменил ни на йоту. Наоборот, вслед за тяжелыми годами последовали расцвет русской кухни, обогащение ее парадного, господского стола, укоренение канонов национальной кулинарии. Петровские реформы, их явное прозападничество, попытки внедрения западных манер в быт и, следовательно, в питание высших классов шокировали и часть этих классов, и духовенство, но совершенно не коснулись кулинарных нравов широких

народных масс и купечества, которые подчеркнуто отстранились от «немецких обычаев» бар и стали культивировать русскую пищу. Их, по существу, социальный протест против западных нововведений петровской эпохи особенно отчетливо проявлялся под видом защиты национальных кулинарных нравов.

Октябрьская революция и гражданская война были крупнейшими политическими и социальными потрясениями для России в XX в. Они разделили страну на два четких политических лагеря — красных и белых, привели к многочисленным военным фронтам внутри страны, к социальному размежеванию не только районов и областей, не только классов и сословий, но и отдельных семей. Но и они не коснулись кулинарии. И белые, и красные, правда, по-разному, в кулинарном отношении оставались на одной почве — на почве русской национальной кухни.

В этом вопросе, в вопросе кулинарной ориентации, революция 1917 г. не внесла никаких изменений. То же самое произошло и во время Великой Отечественной войны 1941—1945 гг. Война разорила свыше 40% территории европейской части России дотла, привела к гибели миллионов людей. Но и она нисколько не поколебала кулинарных привычек и нравов населения. Рекомендации оккупантов на занятой территории по организации питания населения полностью отвергались, несмотря на голод и тяжелое материальное положение масс. Народ выдержал это испытание.

Политические и социальные изменения 90-х годов носили совершенно иной характер — и по существу, и по форме. Начало было легким и безоблачным. Никто не оценил грандиозности происходящего, главного исторического результата — ликвидации первого в мире социалистического государства, сверхдержавы, контролировавшей вместе со всем социалистическим лагерем, включая Китай, почти 1/4 площади Земного шара и почти половину его населения. Никто не обратил внимания на то, что подобные глобальные изменения приведут к социальным потрясениям, войнам, к изменению судеб целых стран и народов, к гибели целых государств. Об этом никто не думал.

Все внимание подавляющего большинства людей в нашей стране было обращено к... проблеме питания, к вопросу, разумеется, неотложному, насущному, но все же мелкому по сравнению с гибелью социальной формации, с изменением направления исторического развития на нашей планете. Но... интересы желудка (пока еще не совершенно голодного, но уже проголодавшегося) оказались у миллионов советских обывателей

выше классовых и политических, вся социальная революция в России приняла образ «кулинарной революции», результатом которой оказалось, в конце концов, кулинарное предательство национальных интересов — феномен, впервые случившийся в мировой истории.

Сокращение потребления продуктов питания и кулинарная неграмотность населения

Несмотря на общее сокращение потребления пищевых продуктов, по количеству съедаемого хлеба россияне все 90-е годы не уступали другим странам. И это объяснимо. Хлеб в России всегда любили и ели помногу, хлеб всегда выручал, если не было иной еды.

За первые шесть лет 90-х годов потребление мяса и мясопродуктов снизилось в среднем почти на 20 кг в год (!) на душу населения, или, иными словами, — у половины населения мясо вовсе исчезло со стола, у четверти — его потребление сократилось вдвое, лишь у 5% — осталось на прежнем уровне и у пятой части населения — возросло. Вот что стояло на самом деле за средними цифрами падения потребления мяса.

Если же сравнивать потребление мясопродуктов в России и в других странах, то среднестатистический россиянин в 90-е годы потреблял мяса в три-четыре раза меньше, чем среднестатистический мусульманин в арабском мире и даже в два раза меньше, чем средний американец, хотя именно в США все 80—90-е годы население стало отказываться от потребления мяса в связи с боязнью сердечно-сосудистых заболеваний. Но если американцы, намеренно сокращая мясной рацион, компенсировали свой стол увеличением потребления других видов белковых продуктов, в первую очередь морепродуктов, сыров и других кисломолочных изделий, а также бобовых, то в России утрата «мясных белков» практически ничем не восполнялась. И это происходило не только из-за того, что средств и пищевого сырья на рынках не хватало, но и в значительной степени из-за отсутствия чисто кулинарных навыков приготовления других белковых продуктов, а также пищевого консерватизма, привычки ориентироваться лишь на колбасу и свинину.

Хотя некоторые сорта рыбы вплоть до 1996 г. были относительно дешевы (салака, мойва, свежемороженая сельдь, минтай, мелкая непотрошеная камбала и др.), но обедневшее население крайне слабо пользовалось рыбным столом вследствие полного неумения приготавливать вкусные рыбные блюда. Показательно, что за последние 15—20 лет в России выросло поколение людей, которые никогда не ели рыбные блюда домашнего приготовления и заявляют, что они «не едят рыбу».

Зажиточные слои населения той же генерации традиционно покупали вышеназванные виды дешевой рыбы исключительно для кормления домашних животных — кошек и собак, но в то же время постоянно пользовались дорогими рыбными деликатесами, икрой, лангустами и охотно питались горячими рыбными блюдами в иностранных модных ресторанах Москвы, где их подают по цене 20—30 долларов за порцию и они считаются изысканными.

Во второй половине 90-х годов рыба резко подорожала, и ее отсутствие на столах части населения стало объясняться уже чисто материальными причинами. Удорожание рыбных продуктов было следствием колоссального сокращения лова. Если в 60—70-е годы в среднем вылавливалось 18 млн тонн рыбы в год, то в 1991—1994 гг. ежегодные уловы сократились до 3,5—3,8 млн тонн, а в 1995—1998 гг. незначительно поднялись до 4,2 млн тонн. Этого было недостаточно даже в условиях низкого потребления рыбы. Пришлось прибегнуть к импорту.

Потребности России в рыбе при нынешней покупательной способности населения могли бы быть не ниже 10—11 млн тонн в год. Это значит, что нынешние уловы должны быть увеличены в 2—2,5 раза, что пока нереально. В этих условиях даже самая совершенная рыбная кулинария уже не спасет положения.

Точно так же совершенно утратились у российского населения навыки приготовления и потребления бобовых культур: фасоли, бобов, чечевицы, маша, нута, сои — важнейших источников растительного белка. Из бобовых у нас известен только горох, причем и его готовить не умеют — варят лишь гороховый суп и всегда жалуются, что «от него живот пучит». Кулинарная необразованность и отсутствие элементарной смекалки доходят до того, что люди не в состоянии сообразить, что можно делать разнообразные и вкусные бобово-картофельные пюре, смешивать бобовое и гороховое пюре с различными кашами, приготавливать чечевичные супы и т. д.

Еще более катастрофическим в плане потребления белковых продуктов было снижение в 90-е годы потребления молока и особенно кисломолочных продуктов, в частности сыров. В среднем каждый россиянин (по данным Института питания) стал меньше пить молока — аж на 100 л в год! В результате по уровню потребления молочных продуктов Россия стала уступать всем европейским и североамериканским странам (США и Канаде), что резко изменило структуру питания по сравнению с советским периодом, когда молоко было самым дешевым продуктом, а сыры независимо от страны-изготовителя, жирности и вида имели одинаковую умеренную цену в 3 руб. за 1 кг. Одновременно в 90-х

годах ухудшилось качество молока. Причин этому множество, и среди них — снижение контроля за санитарным благополучием на производстве, наличие многих «самостоятельных», частных фирм, а также крайне низкие требования нынешних российских ТУ и ГОСТов. До сих пор не утвержден и не внедрен в практику разработанный в 1988 г. ГОСТ 13264-88 на коровье молоко, предъявляющий к его качеству высокие требования.

В результате всех этих изменений в потреблении продуктов питания в России сформировалась группа населения со стойкими признаками белково-калорийной недостаточности. Во второй половине 90-х годов к этой группе, по данным Госкомстата, относились более 20% населения страны, или почти 35 млн человек.

Чтобы особенности питания российского населения к концу XX в. выглядели более выпукло и чтобы можно было выявить наглядно, в чем состоит его специфика по сравнению с питанием населения других стран, — ниже приводятся сравнительные списки потребления пищевых продуктов в России и в США.

В этих списках в порядке номеров указаны продукты, преимущественно потребляемые в первую, вторую, третью и т. д. очередь, то есть дается представление об относительном продуктовом приоритете у населения каждой страны. В процентах указана доля, которую отводит в своем рационе тому или иному продукту население, или что чаще всего появляется у народа на столе.

Русские:

1. Хлеб — 98%
2. Картофель — 75%
3. Суп — 70%
4. Яйца — 40%
5. Свежие овощи — 30%
6. Макароны и т. п. — 25%
7. Рыба — 15%

Американцы:

1. Хлеб — 64%
2. Свежие овощи — 44%
3. Фрукты — 43%
4. Картофель — 42%
5. Мясо, птица, сыры, молочные продукты — 41%
6. «Сухие завтраки» — 40%
7. Шоколад, булочки, сладости — 20%%

На первом месте у русских и американцев, конечно, хлеб, но с существенными различиями. В России хлеб едят все (кроме грудных младенцев) как главную, постоянную еду, причем этот

хлеб — ржано-пшеничный (черный) или пшеничный (белый).

В США хлеба едят почти вдвое меньше, причем это хлеб исключительно белый и в значительной степени — кукурузный или пшенично-кукурузный, невкусный, пресный. Много его просто не съешь.

Две другие позиции в первой тройке продуктов у русских и американцев — кардинально различны.

Мы после хлеба ставим на втором месте — картофель, который недаром называют «вторым хлебом», а затем в качестве главной еды у 70% населения идет суп — понятие расплывчатое и разное по качеству, составу, вкусу у каждого, но всегда для большинства привычное и обязательное, как «жидкое горячее варево», о котором американцы никакого представления не имеют. У них на втором месте после хлеба идут овощи, преимущественно свежие в виде различных салатов, на которых они помешались последние 20 лет XX в.

На третьем месте у американцев — фрукты, неразрывно связанные со свежими овощами в их современном, ориентированном на растительную и низкокалорийную пищу питании, диктуемом широкой медицинской рекламой.

У нас же фрукты как самостоятельная группа продуктов в существенную позицию повседневной еды — не включаются. Для россиян это, во-первых, сезонные, летние и осенние продукты, а во-вторых — употребляемые как дополнительное, десертное блюдо после основной еды.

Остальные 4 позиции у русских и американцев также не совпадают ни по значению, ни по составу.

Так, яйца, макароны и рыба у американцев в качестве повседневной серьезной еды — вообще не котируются. Вместо них они предпочитают мясо, птицу, сыр, молочные продукты, которые высоко ценятся, конечно, и россиянами, но не входят в массовый рацион наших соотечественников не потому, что не вкусны, а исключительно в силу низкого прожиточного уровня и недостаточной покупной способности российского населения.

Что же касается «сухих завтраков», т. е. современного концентрированного и легко усваиваемого «корма» на базе различного зерна (пшеницы, кукурузы, риса, овса, ячменя), то этот вид готовой к употреблению пищи, несомненно, лучше и прогрессивнее наших макарон, вермишели, лапши и других тестяных изделий фабричного производства, хотя заменой горячей пищи их также нельзя назвать.

Однако высокая доля потребления шоколадных изделий, традиционная не только для США, но и вообще для стран американского полушария, восполняя (наряду с алкоголем!)

потерянные американцами на фруктах и сырых овощах калории, сводит в то же время на нет оздоровительные тенденции в массовом питании американцев.

В целом массовое питание американцев в конце XX в., являясь более богатым по составу и более разнообразным по ассортименту продуктов, чем питание рядовых россиян, содержит, как и любое «плебейское» питание, достаточное количество суррогатов, а главное — эклектично и лишено физиологически необходимой человеку горячей жидкой пищи — типа супов. Этого компонента никак не может заменить овоще-фруктовый сырой стол.

Таким образом, как американское, так и российское массовое питание страдает к концу XX в. одинаковым пороком — однобокостью. Но в Америке эта однобокость — следствие однобоко направленной рекламы, а в России — следствие бедности и некультурности населения.

Движение вспять вполне логично началось с «кулинарного любопытства». «Гастрономические интересы» проявились на первых порах 1991 г. в попытках выискать в первую очередь иностранную еду. Достаточно привести пример первой грандиозной очереди в Москве на Новом Арбате за шоколадными батончиками, продаваемыми оперативно прибывшей из Америки в Россию фирмой «Марс» (три в одни руки!). Тогда еще не знали россияне, что эти батончики называются «сникерсами», и не представляли, что их имя станет нарицательным, символом «мусорной еды». Тогда, в первые месяцы «бархатной революции», все представлялось для аполитичных обывателей суматошной, но занятной и интересной многообещающей игрой.

Однако отрезвление (частичное) стало проявляться через год: произошли изменения в экономике, и каждый ощутил их по-своему.

Кооперативная частная деятельность, фактически неуправляемая и неконтролируемая, в том числе в торговле, наряду с временным сохранением потерявших свое доминирующее положение государственных торговых предприятий, и начавшаяся между этими двумя формами торговли конкуренция привели к своеобразному экономическому двоевластию и тем самым к хаосу, к нарушению экономического баланса, что стало особенно пагубным для страны на фоне стремительно сокращавшихся пищевых запасов, никем не пополняемых, а лишь интенсивно разграбляемых. В результате торговые услуги населению не только стали реально сокращаться, но и одновременно стали удорожаться. И это удорожание не было связано с улучшением качества питания. Наоборот, оно

стремительно падало.

Короче говоря, еды становилось все меньше, качество ее ухудшалось, а цены росли. Таков был первый заметный результат «кулинарной революции».

По сравнению с государственными розничными ценами в 1989 г., если принять их за 100%, цены на продукты питания к концу 1991 г. составили:

— в потребкооперации — 205,2%,

— на колхозных рынках — 294%,

— у новых частных «кооператоров» — 173% (за счет получения ими льготных ссуд в банках).

Ясно, что это было началом инфляции — явления, совершенно незнакомого советскому населению, так как с 1961 г., то есть в течение 30 лет, цены в розничной торговле оставались стабильными.

В 1992 г. шел уже быстрый, неуправляемый рост цен. Инфляция бушевала вовсю. С 1993—1994 гг. начался обвальный спад производства, полностью истощились сырьевые запасы, созданные в советское время. С середины 1994 г. возросла денежная эмиссия, что вконец дезорганизовало все хозяйство страны, разрушило его.

В этой обстановке вопросы питания населения действительно выдвинулись на первый план. Основная и единственная тенденция развития за этот период, с 1990 по 1994 г., состояла в сокращении потребления продовольствия в целом по стране. С этим было все ясно и наглядно. Но истинную картину этого сокращения, то есть насколько, как, в чем, где и у кого конкретно уменьшилось потребление пищи, представить себе было невозможно ни тогда, ни сейчас, спустя 10 лет, даже людям, пережившим этот период. Причин здесь две — во-первых, полное отсутствие статистики за это время и, во-вторых, пестрота картины продовольственного обеспечения в стране, раздробленность, разнообразие уровней снабжения, торговли, ассортимента пищевых товаров в каждой географической точке страны. Никогда прежде страна не была до такой степени экономически дезорганизованной и раздробленной. Так что верного представления о том, как в действительности ухудшилось питание населения страны в 1990—1994 гг., мы никогда уже не будем иметь. Дело в том, что за исходный год отсчета официальная статистика Российской Федерации приняла 1990 г. Но это неверно, ибо к 1990 г. уже было ненормальное положение в результате горбачевской перестройки, развалившей социалистическую экономику в стране. Поэтому корректнее было бы взять для сравнения последний «нормальный» год «эпохи

застоя» — 1982, когда воздействие разрушительных мер «горбачевской реформы» на экономику страны еще не так ощущалось. Но в таком случае показатели развала экономики страны возросли бы в несколько десятков раз, 1990 г. из «последнего нормального», как его ныне принято считать, стал бы годом «значительного упадка» и отсчет пришлось бы вести не от условных 100% в 1990 г., а от реальных 60%.

Эту поправку следует обязательно иметь в виду, когда мы говорим о снижении экономических показателей за 90-е годы. Уже в 1993 г. официальная статистика зафиксировала, что потребление основных продуктов питания населением резко снизилось по сравнению с 1990 г. Так, потребление молочных продуктов в целом сократилось к этому времени в три раза, мясных — в два. Даже потребление готовых хлебобулочных изделий, остававшихся по сути дела единственным стабильным продуктом, доступным всем слоям населения, снизилось в целом на 15%, а других продуктов, созданных на базе зерна (макароны, мука, крупы) — на 20%. Это снижение потребления сельхозпродуктов шло на фоне общего упадка сельскохозяйственного производства, сократившегося за пять лет, с 1990 по 1995 г., на 25%.

Падение производительности отечественного сельского хозяйства, естественно, надо было компенсировать, и поэтому оно сопровождалось возрастанием объемов закупок импортных сельхозпродуктов питания и резким увеличением зависимости российского продуктового рынка от заграницы. В целом по России импорт мяса к 1995 г. увеличился на 25% по сравнению с 1990 г, молока — на 15% (в виде сухого порошка и сгущенки), сахара — на 60%. Отдельные регионы — такие как Москва и Петербург — зависели в это время от заграничного продовольствия на 75—95%, и этого нельзя было избежать, так как иначе организовать снабжение таких больших городов было бы невозможно. Страна оскудела и не могла уже прокормить две прожорливые столицы. Провинция же при всем возрастании импорта еды жила, по сути дела, все время впроголодь. Исключая, разумеется, узкий зажиточный предпринимательский слой.

После 1995 г. импорт продовольствия продолжал расти. В 1997 г. объем импорта по стране в целом достиг 50%, а по отдельным продуктам перешел и эту критическую для всякой независимой страны черту. Так, в Россию в 1997 г. ввозилось из-за границы 54% домашней битой птицы, 65% яиц, 88% детского питания и даже 40% сливочного масла, которое могло бы производиться и в самой стране. Немного лучше обстояло дело с ввозом растительного масла (28%) и мяса (31%), причем закупки

последнего были сокращены только по причине «коровьего бешенства» в Англии и боязни ввезти зараженную английскую говядину из других европейских стран (Бельгии, Германии). Таковы усредненные и приглаженные цифры официальной статистики.

Между тем, по критериям ООН считается, что если страна вынуждена систематически ввозить даже 15—20% базового продовольствия, то это значит, что ее правительство не в состоянии гарантировать продовольственную безопасность населения. В таком положении до середины 90-х годов находились лишь некоторые африканские страны, вроде Конго, Уганды, Чада, Бурунди. В их числе оказалась и Россия, которая, по оценкам ООН, находится на 71 месте по прожиточному минимуму населения (из 143 государств, зарегистрированных в ООН).

В 1995 г. ко всем бедам заведенной в тупик отечественной экономики прибавилось еще одно несчастье: в России произошла продовольственная катастрофа — страна получила минимальный за последние 30 лет урожай хлеба. Было собрано всего 70 млн тонн — и это после достижений 60-х годов, когда такой урожай давал один только Казахстан! Если учесть, что и во всем мире эти годы выдались неурожайными, то легко понять, что мировые цены на хлеб сильно возросли. Но закупать хлеб за границей тем не менее пришлось. Да еще какими темпами! Закупки хлеба в январе 1996 г. по сравнению с январем 1995 г. увеличились:

— зерна — в 4—5 раз,
— ржаной муки — в 11 раз,
— пшеничной муки — 14 раз,
— пшенично-ржаной мучной смеси — в 55 раз!!!

Это говорило о том, что в стране не было ни крошки муки — хоть шаром покати. И поэтому закупали даже не зерно, что было бы дешевле, и даже не столько муку разных видов, необходимых для хлебопечения, а готовую мучную смесь, которая прямо направлялась на хлебозаводы для выпечки хлеба. До такой степени не надеялись даже на собственную перерабатывающую промышленность, ибо она, не имея долгие годы сырья, уже развалилась. Это было отражением тенденции потреблять уже готовые полуфабрикаты, а не изготавливать продукты питания непосредственно из сельхозсырья. А это самая страшная тенденция в экономике!

Обычно, когда случается неурожай, государство обращается в свои неприкосновенные закрома, куда в нормальные и в особо урожайные годы откладываются запасы на черный день. До войны такие государственные запасы делались на 5—10 лет вперед, и

ставилась задача создать 15-летние «заначки». В послевоенное время, в 60-е годы, обязательные государственные запасы хранились 3 года, и только в период перестройки — в мирное время — их стали бессовестно транжирить, и они не пополнялись. К 1995 г. в государственных закромах — в неприкосновенных фондах — было пусто! Пришлось спешно закупать хлеб за границей на золото, алмазы и в долг, чтобы не допустить голода и эпидемий — холеры, дифтерита, полиомиелита и других опасных болезней, спутников голода.

Всю вторую половину 90-х годов Россия уже не могла вырваться из того зависимого положения с импортом зерна, в которое она, как в капкан, попала к концу XX в. Это было невиданным событием в экономической истории России и в экономической истории Европы в целом. Оно переворачивало все сложившиеся, традиционные исторические представления о месте, значении, престиже и будущем России.

С XV в. Россия в течение более 580 лет регулярно снабжала Европу дешевым хлебом, вплоть до середины XIX в. Она буквально кормила такие промышленно-развитые страны, как Англия и Германия, фактически помогая им бросить все свои ресурсы на развитие промышленности, не отвлекаясь на трудоемкое земледелие. С середины XIX в. Россия, продолжая вывозить в Европу и на мировой рынок дешевое зерно, содействовала развитию в ряде промышленных стран, в том числе в Германии, Дании, Голландии, мясо-молочного животноводства и птицеводства, которое выгодно было развивать на русских кормах, ибо русская рожь, ячмень и пшеница были так дешевы, что их закупали как кормовое зерно.

Вплоть до 70-х годов XX в. экономический потенциал России и ее зерновое хозяйство, усиленное в 60-х годах с развитием целинных земель, оставались мощными и внушительными на фоне других стран мира. Советский Союз и в 70-х, и в начале 80-х годов продолжал оказывать продовольственную (часто безвозмездную) помощь африканским и азиатским странам, посылая им зерно и спасая их население от голода.

В течение десятилетия, с 1985 по 1995 г., страна подверглась разорению и разграблению извне и изнутри. Это было невиданной в мировой истории беспрецедентной катастрофой и поворотом ее вспять в самом остром вопросе — в производстве продуктов питания. С 1990 по 1992 г. резко снизилось производство мяса, молока, яиц, масла, сахара, рыбы и овощей. По сравнению с 1983 г. — в 1,5 раза! Но особенно этот поворот ощущался и демонстрировался на примере резкого изменения положения, роли, доли и значения хлеба в экономике страны.

Своего хлеба не хватало. Приходилось ввозить чужой. В среднем в 90-е годы Россия стала импортировать 3,25 млн тонн хлебного зерна ежегодно (только пищевого) и 1,1 млн тонн продуктов переработки зерна (муки, круп, макарон), чего она никогда не делала раньше, и ее собственная мукомольная промышленность лишалась работы, и вдвое, втрое (в зависимости от конъюнктуры мировых цен) повышались расходы на продукты зернового хозяйства.

Сама же Россия, потерявшая свою историческую житницу — Украину и новую житницу, созданную в советское время, — Казахстан, — собирала в 90-е годы лишь 32 млн тонн зерна, из которых пищевого было всего 60%, то есть менее 18 млн тонн. Докупая за границей ежегодно примерно 4,5—5 млн тонн хлеба в виде зерна и муки, Россия все 90-е годы имела на прокорм своего населения лишь 22—23 млн тонн зерна в год, что было в 1,5—2 раза меньше того, что в среднем приходилось на человека в 50—70-х годах. Годовая выработка муки и крупы дошла в 90-х годах в России до 10 млн тонн, при 18—20 млн тонн в СССР. Это был регресс, причем стойкий, закрепившийся на десятилетие и уже бесповоротный. Россия выпала из обоймы передовых стран. В ее экономике образовалась «дыра», залатать которую невозможно не только в ближайшие годы, но и в ближайшие десятилетия. И это резко изменило традиционное место России в системе других государств. Она утратила прежний престиж, с ней перестали считаться.

Наряду с сокращением объемов зерна резко ухудшилось его качество. С Россией уже не считаются и сбывают ей на мировом рынке недоброкачественное зерно (заплесневелое, засоренное, зараженное пестицидами, гербицидами и т. п.).

В 1996 г. мукомольные предприятия России забраковали 130 тыс. тонн зерна и муки, ввезенных из других стран. Даже такие страны, как Казахстан, Украина и Индия, не стесняются сбывать в Россию недоброкачественное зерно, не говоря уже о США и Канаде, которые обычно продают старые залежавшиеся по 5—7 лет запасы.

В 1996—97 гг. 38% зерна, поступившего из Индии, оказалось недоброкачественным, из Казахстана — 37%, с Украины — 16%. Да и на внутреннем рынке наблюдается ухудшение качества зерна. Самое большое количество минеральных примесей — в зерне Поволжья, а зерно Ставрополья и Северного Кавказа непригодно для пищевых нужд из-за поражения жучком-черепашкой. Вот уже несколько лет как оно идет только на корм скоту и птице. Самое качественное зерно в России в 90-е годы поступало из Сибири. Но его было слишком мало, чтобы

прокормить даже свой регион. В результате хлебные заводы, мукомольные фабрики ежегодно вынуждены браковать значительную долю поступающего к ним зерна, причем степень строгости контроля не везде одинакова. Так, в Москве бракуется ежегодно 42,5% импортного зерна, в Ивановской области — 36%, а в еще более отдаленной от центра Белгородской области — «всего» 20%.

Снижение качества зерна и неизбежное проникновение части испорченного зерна в виде муки в хлебопекарную промышленность отражается на ухудшении качества современного российского хлеба. Во всяком случае, это еще один дополнительный довод, наряду с изменением рецептуры, допускающим увеличение «припека», то есть воды в тесте, который объясняет резкое изменение традиционного вкуса и качества хлеба в конце века по сравнению с тем, каким он был столетия и каким дожил до начала XX в.

Хотя в России в 90-х годах массового голода не было, но все же 2—2,5% населения, согласно официальным данным, стали квалифицироваться как страдающие от хронического недоедания, а это, как-никак, 3—4 млн человек. То, что эти факты по сути дела замалчивались, а главное — не привели к общественным беспорядкам или иным организованным формам протеста, говорит о терпеливости определенной социальной категории людей, абсолютно юридически бесправных. Это бомжи, беженцы, не получившие официального статуса, престарелые одинокие люди, не имеющие родственников, лица, выпущенные из тюрем в результате амнистии и не адаптировавшиеся в современном обществе, а также люди, лишившиеся по разным причинам документов и деградировавшие в результате безработицы и недоедания.

Все они так или иначе смирились со своей судьбой и продолжают существование в крупных городах за счет частичной поддержки со стороны иностранных благотворительных организаций — бельгийских, итальянских, швейцарских, Армии Спасения и др. Российские власти от них отвернулись уже давно, как активный и сколько-нибудь легитимный контингент российского населения их не учитывают уже давно и, следовательно, «не портят» официальную статистику. Но как определенная маркирующая тяжелую продовольственную ситуацию группа они существуют и вряд ли скоро исчезнут. Смертность среди них крайне велика, и пополнение этой категории не прекращается. И об этом нельзя забывать.

Между тем катастрофа на хлебном фронте в 1995 г. отразилась на всей продовольственной ситуации в стране и

вызвала изменение структуры потребительского спроса у прежде относительно благополучной и «нормальной», легитимной, активной части населения.

Уже в период с 1990 по 1993 г. население, испытывая материальные лишения, тратило до 60% своего скудного бюджета на питание, и все же потребление продуктов питания снизилось за это время в целом по стране на 20%. И это неудивительно, если принять во внимание, что около 30 млн человек имели в период с 1993 по 1998 г. доходы ниже прожиточного минимума. В составе потребляемых продуктов питания за период с 1990 по 1993 г. также произошли заметные изменения. Хлеб и картофель вместе с крупами и овощами-корнеплодами составляли к концу 1993 г. основную еду у 85% населения, в то время как лишь у 10—15% населения в рационе преобладали продукты животноводства — мясо, молоко, а также рыба.

Уже к 1994 г. совершенно ясно проявилось классовое деление населения на бедных и богатых, отразившееся в структуре питания этих двух социальных групп и в степени потребления ими разных продуктов.

Продукты	**Бедные**	**Богатые**
Хлеб и крупы	25%	9%
Мясные изделия	18%	32%
Молоко	9%	18%

При этом в условной группе «бедные» среднесуточная калорийность пищи сокращалась из года в год. Так, если в 1988 г. средняя калорийность пищи лиц, питающихся в столовых, составляла 2800 ккал, то в 1991 г. она была уже 2200, в 1992 г. — 1800, а в 1993 г. — 1630 ккал. Такой рацион уже представлял собой явную угрозу здоровью. Неурожай 1995 г. еще резче усилил эту тенденцию и, главное, прочно закрепил начавшуюся после 1991 г. зависимость отечественного продовольственного снабжения от импорта зарубежных продуктов питания.

В Москве доля импортных продовольственных товаров составила 80%. В провинции эта зависимость была меньшей и разной по регионам, но и там она составляла в целом не менее 50%. При этом в состав «продовольствия» попадали по сути дела совершенно ненужные для реального питания «съестные товары», в первую очередь, различные напитки — от алкогольных до простой воды, — которые заполонили прилавки магазинов и легли тяжелым грузом на бюджет страны и населения.

Примером того, что импорт продовольствия в полуголодную Россию 90-х годов не улучшил снабжение населения необходимейшими и доступными для большинства людей

продуктами и, кроме того, шел хаотически, служит факт перенасыщения не только столичных, но и периферийных регионов такими товарами далеко не первой необходимости, как бананы и апельсины.

Как сообщала в 1997 г. пресса («Известия», № 88, 20 ноября 1997 г.), из действовавших в России 800 оптовых компаний почти четверть была занята торговлей фруктами, преимущественно бананами и апельсинами. Объем импорта апельсинов ежегодно в среднем составлял 300—320 тыс. тонн, или 17% всего импорта фруктов и овощей в Россию!

Это привело в течение пяти-шести лет непрерывного ввоза к перенасыщению внутреннего рынка этими экзотическими плодами, тем более что параллельно осуществлялись импорт апельсинового сока и производство суррогатных «апельсиновых» и других подобных напитков. Тем не менее импорт не прекращался, ибо розничные цены на апельсины все время поддерживались на 30% выше, чем оптовые, что было возможно на фоне общего удорожания продуктов и приближения цен на заморские фрукты к ценам отечественной моркови и свеклы в отдельные периоды, поскольку эти рядовые, обычные овощи становились время от времени дефицитными.

Эта игра на конъюнктуре рыночных цен, то есть на общем нездоровом характере российского рынка, делала торговлю апельсинами для мелких торговцев выгодной, несмотря на снижение сбыта из-за перенасыщения рынка и на увеличение количества отходов. Главными потребителями апельсинов в России 90-х годов оставались Москва, Петербург и Северный Кавказ, бывший прежде одним из главных производителей фруктов! Основными поставщиками апельсинов в Россию стали Греция, Израиль, Кипр, Египет и в меньшей степени — Турция и Испания.

Другим импортным пищевым продуктом, который прежде считался предметом роскоши, а в 90-х годах наводнил массовый рынок, стал растворимый кофе. Основным поставщиком его была далекая от российских берегов Бразилия. Из 46 тыс. тонн кофе, продаваемого Бразилией на мировом рынке ежегодно, не менее 20 тыс. тонн шло напрямую в Россию, да еще 1,5—2 тыс. тонн попадало как реэкспорт через различные европейские страны. Таким образом, обнищавшая Россия, обеспечивая сбыт половины бразильского кофе, поддерживала экономику южноамериканской республики все 90-е годы, превратившись в ее опору («Известия», № 95, 1 декабря 1995 г.). Вот уж где можно применить русскую поговорку о том, что «битый небитого везет».

К числу других экзотических зарубежных продуктов,

появившихся после 1991 г. на российском рынке и, в сущности, ненужных населению в обстановке резкого падения отечественного производства и покупательной способности, принадлежали не только известные советскому покупателю лимоны и грейпфруты, но и совершенно новые для него: манго, лайм, авокадо, киви, папайя и другие свежие и вяленые фрукты из Африки, Азии и Океании — а также разнообразные орехи (кешью, миндаль, фисташки, кокосы, фундук, арахис), как в скорлупе, так и очищенные, фасованные и даже молотые. Наряду с ними российский рынок наводнили и «изысканные» кондитерские изделия — печенья, бисквиты, кексы, но в основном шоколадные и шоколадно-ореховые конфеты, импортируемые из США, Финляндии, Германии, Чехии, Словакии, Дании, Хорватии, Австрии, Швейцарии, Польши и других стран. Массовому потребителю все это было не по карману и, следовательно, действовало раздражающе. Но картину изобилия, разнообразия свободной торговли и «равных» возможностей, несомненно, создавало и визуально демонстрировало, «доказывало».

Но помимо чисто психологически-эмоционального отрицательного эффекта такое извращенное «наполнение» рынка вело к существенному отвлечению снабженческой инициативы в сторону от основного, необходимого стране направления хозяйственной деятельности в сфере пищевой промышленности, в сфере торговли продовольственными товарами. В первую очередь, такое смещение пищевых приоритетов вызывало не просто плюрализм, что было бы естественно и приемлемо, а настоящий хаос на пищевом рынке, содействовало росту мошенничества в торговле, косвенному росту цен на все продукты питания и их запутанности, множественности. Это «потрясало» потребителя, и без того «затырканного» непрерывными переменами политической, экономической и социальной конъюнктуры в стране, делало массы апатичными и к призрачному изобилию, и к вполне реальной угрозе голода и в то же время помогало поддерживать в них страх, что все это, пусть непрочное, но пока видимое «благополучие» может совершенно исчезнуть. И именно поэтому к середине 90-х годов удалось добиться «пищевыми» средствами чисто политического эффекта. «Очищение» внутреннего рынка от отечественных продуктов белковой группы (мяса, рыбы, яиц, молока) молниеносно было использовано зарубежными импортерами.

За какие-нибудь один-два года (1992—1993 гг.) российский рынок был буквально завален готовыми мясными изделиями из Европы и Америки. К их числу принадлежали колбасные и свино-копченые изделия — грудинка, бекон, корейка, ветчина, рулеты и

т. п., более 20—30 наименований. Пищевое сырье этой группы было представлено только полуфабрикатами детальной разделки, то есть наиболее дорогостоящими продуктами, занимающими место в торговой шкале непосредственно вслед за готовыми изделиями и консервами. Это были в основном полуфабрикаты из домашней птицы, в том числе знаменитые «ножки Буша» из США и Канады, но также различные расфасовки из индеек и кур, ввозимые из Голландии, Франции, Дании, Венгрии, Польши, Бельгии.

В то же время совершенно прекратились поставки дешевых фасованных овощей — перцев, помидоров, баклажанов в наборах типа «гювеч», которые в советское время поступали из Болгарии, Венгрии, Румынии и пользовались огромной популярностью среди населения. Отечественные овощи широкого спроса — картофель и корнеплоды (морковь, свекла, редька), а также капуста, помидоры, кабачки, перцы поступали только на базары, причем в неряшливом виде и с большими перебоями. Это приводило к гигантским колебаниям цен, зависящим исключительно от предложения (т. е. от подбора товаров). Так, цены на репчатый лук колебались в течение года за весь период 90-х годов от 4 руб. в сентябре до 14 руб. в мае, а цены на морковь — от 3 руб. в сентябре до 25 и даже 28 руб. в мае — июне (1999 г.). Цены на картофель в 90-х годах выросли в среднем от 2—3 до 8—12 руб. за кг в 1999 г.

Таким образом, наводнение российского рынка импортными пищевыми продуктами оказало прямое воздействие на изменение ассортимента продовольствия, а также на повышение цен на любое (как импортное, так и отечественное) пищевое сырье. В конце 90-х годов поступление зарубежных пищевых продуктов постепенно несколько сократилось на российском рынке, а их цены при этом возросли на 17—23%, что привело к тому, что спрос на них вошел в некие «рамки» в соответствии с долей зажиточного населения России. Сокращение же ввоза мясных товаров было вызвано многими причинами — как падением покупательной способности населения, так и карантинными мерами в связи с эпидемией в Англии, а также, далеко не в последнюю очередь, низким качеством импортных продуктов питания, с чем постепенно разобрался даже непридирчивый российский потребитель.

К 1999 г. выяснилось совершенно отчетливо, что бывшая «микояновская» колбаса была по своему качеству — свежести сырья, вкусу, отсутствию немясных добавок — почти на порядок выше тех полусинтетических, массовых колбас, сосисок и сарделек иностранного производства, которые широко

предлагались российскому потребителю, но содержали немалое количество крахмала, красителей и других суррогатов-добавок, отбивавших вкус натурального мяса.

Наряду с тем фактом, что рядовой покупатель обнаружил, что «красивое, иностранное» вовсе не столь вкусно, как «родное, неказистое», постепенно проявилась и другая негативная тенденция возросшего импорта зарубежных продуктов питания. В Россию стало проникать испорченное, залежавшееся на американских и иных западных складах продовольствие, поскольку первое время оно не подвергалось тщательному таможенному контролю. Массовые отравления импортными продуктами заставили власти ужесточить таможенный контроль за ввозимыми в страну продуктами. В результате в 1995 г. таможня даже при слабом, выборочном контроле задержала огромное количество пищевых продуктов с просроченными сроками хранения, которые подлежали уничтожению. К концу 1995 г. их скопилось на сумму свыше 2 млрд руб. Но и усиление контроля не предотвратило попадание в торговую сеть испорченного продовольствия.

Это были шоколадные изделия из Германии, пиво из Канады, газированные безалкогольные напитки из Англии. В то же время продукты посущественнее, например, испорченные бекон, сосиски, колбасные изделия, к которым таможня относилась либеральнее и пропускала или не всегда вовремя обнаруживала их недоброкачественность, продолжали наводнять рынок России. Порой такие продукты посылались заведомо протухшими, в надежде, что непривередливое российское население, особенно в глубинке, будет радо и этому.

По данным Конфедерации обществ потребителей, только в 1995—1996 гг. торговых нарушений, связанных с продажей продуктов, сроки хранения которых давно истекли, насчитывается несколько тысяч случаев как в столице, так и в отдаленных от нее регионах, где легче сбывать недоброкачественные продукты. Обстановка с качеством пищи характеризуется даже привыкшей ко всему санэпидемслужбой России как «стабильно неблагоприятная».

Значительные изменения в ассортименте поступающих на рынок России импортных продтоваров в сочетании с изменением покупательной способности населения и структуры спроса оказали прямое воздействие на повседневный стол населения, на кулинарные нравы и вообще на направление российской домашней кулинарии в 90-х годах XX в.

В первую половину 90-х годов, столкнувшись впервые с заграничными продуктами, характерной особенностью которых

были привлекательный внешний вид и красивая упаковка, население в массе своей, если оно еще располагало средствами, не только не отвергло дорогостоящие и худшие по качеству зарубежные продукты, но, учитывая то, что они представляли собой, как правило, готовые к употреблению пищевые изделия, а не пищевое сырье, всецело переориентировалось на них, отказавшись от отечественных сырьевых продуктов, нуждающихся в предварительной кулинарной обработке. «Любовь к колбасе», появившаяся еще в последние десятилетия советского строя, стала определять гастрономические пристрастия и нравы новых поколений. Съесть или выпить худшее по вкусу и чуждое национальным привычкам, но зато совершенно готовое к употреблению, безотходное пищевое изделие или фасованное «блюдо», например, пиццу, хот-дог, гамбургер, кока-колу, тоник, стало считаться у молодой, наиболее активной части населения, имеющей работу или иные доходы, гораздо более приемлемым, «выгодным» и удобным, чем тратить время и силы на мытье посуды и возню с приготовлением домашнего обеда из сырых, свежих, отечественных продуктов.

За десятилетие систематического «отвыкания» от домашнего приготовления крайне невысокие кулинарные знания у молодежи были фактически сведены на нет к середине 90-х годов. Как ни странно, кулинарные навыки и вообще домашняя кулинарная деятельность сохранились лишь у двух полярных социальных категорий — у очень бедных пенсионеров, владеющих своими скудными «сотками», этих «кулинаров поневоле», и у хорошо обеспеченных, образованных, богатых людей, связанных наследственными, семейными и культурными корнями с прошлым и имеющих возможности (жилищные и материальные) нанимать прислугу. Эти группы были численно ничтожны и не делали «кулинарной погоды». Что же касается новых русских, столичного чиновничества старшего звена и так называемого среднего класса, то есть мелких предпринимателей, сумевших не разориться в крутых финансовых ситуациях последних лет, то все они и субъективно, и объективно ни в коей мере не являются (да и не желают быть) наследниками и проводниками, а тем более хранителями национальных кулинарных традиций. В лучшем случае они могут их пассивно поддерживать, посещая дорогие рестораны. Но в целом в повседневном (но не праздничном!) быту они ставят перед едой одно условие — она должна быть удобной, не отвлекать и быть всегда в достаточном количестве и под рукой. «Новый русский», таким образом, более склонен к «фаст фуду», чем к домашнему, семейному столу.

Тем же категориям населения, которым «фаст фуд» оказался

совершенно не по карману, скудное доступное продовольственное сырье (хлеб, картофель, крупы, лук, капуста, молоко, яйца) и полное отсутствие кулинарных навыков, а тем более кулинарной фантазии и умения, не давали возможности проявлять себя в области домашней кулинарии и сохранения русского национального стола.

В 90-х годах основной заботой населения стало просто выжить, и притом «малой кровью», то есть не особенно растрачивая свои силы на поиски рациональных путей выживания, и, уж во всяком случае, не рассматривая кулинарный путь как основной и активный. Те, кто имел хоть какие-то средства и доходы, в первую очередь работающая молодежь, тратили их на продовольственный ширпотреб, в котором непропорционально большую долю занимали всевозможные напитки: фруктовые соки, фруктовые водички, пиво, кока-кола и пепси, минеральные воды и просто водопроводная вода, продаваемая под видом «экологически чистой».

В сочетании с готовыми уличными пищевыми изделиями — хот-догом, пиццей, пирожками, пончиками, чебуреками, беляшами, а также жареными сосисками с горчицей, бутербродами, крутыми яйцами, сладкими сырками в шоколадной глазури и сникерсами — синтетические и алкогольные напитки — пиво, тоники, коктейли и просто виски и водка — стали составлять основную еду городского производительного населения. Эту еду уже во всем мире окрестили «пищевым мусором», и ее можно было бы охарактеризовать общим понятием как «антидомашнюю», «антикулинарную», ибо вся она была промышленной, готовой, холодной или полутеплой, нормальная домашняя кулинарная обработка ее не касалась нисколько. То, что в «новой еде» совершенно не был предусмотрен суп, делало ее особенно чуждой для условий России — географических, природных, этнических, традиционных. Поэтому неудивительно, что на таком фоне даже стандартная, получаемая не на ходу, а сидя за столом в светлом, чистом помещении, еда «Макдональдса» произвела в начале 90-х годов в Москве буквально фурор в молодежных богемно-тусовочных и неприкаянно-студенческих кругах.

Забегаловка «Макдональдс», известная не только в США, но и во всем мире как один из многочисленных видов «сетевых» кафе, впервые за много лет попала в книгу рекордов Гиннеса как вожделенное кулинарное заведение. В Москве в очереди в «Макдональдс» стояли зараз до 1500 человек, причем таких размеров очередь сохранялась в течение 5—6 часов (!) несмотря на поразительную быстроту обслуживания.

В связи с этим могут возникнуть недоумение и сомнение в правильности продовольственно-пищевой и кулинарной ситуации в России к исходу XX в. Уж слишком противоречивы отмеченные тенденции.

С одной стороны, к концу 90-х годов отмечается тенденция к известному осознанию в обществе вкусовых недостатков и даже недоброкачественности иностранных импортных продуктов питания по сравнению с привычным отечественным пищевым сырьем и отсюда известное отстранение от зарубежных гастрономических и кондитерских изделий, снижение их первоначальной популярности, что, например, проявилось в 1998 г. в организации студентами Москвы шутовских похорон «Сникерса». С другой стороны, обнаруживается и определенная склонность той же молодежи, студентов и особенно активного городского персонала — транспортных и подсобных рабочих, «коммунальщиков», милиции и других лиц, занятых на работе круглосуточно в больших городах, — решать свои повседневные проблемы питания с помощью американизированной «быстрой еды» — то есть холодного стола, без супа и горячих блюд с употреблением безалкогольных или слабоалкогольных напитков.

Могут ли сосуществовать одновременно две такие противоположные тенденции, и чем объяснить, если это действительно так, парадоксальность такого положения со вкусами и пищевыми нравами постсоветского общества?

Прежде всего следует иметь в виду, что речь идет о двух разных проблемах. Во-первых, об оценке качества отечественного пищевого сырья и об отношении к традиционному столу и его ассортименту. Разумеется, симпатии большинства российского населения будут на стороне отечественных продуктов. Они действительно и по качеству (натуральности, свежести), и по вкусу выигрывают по сравнению с массовым иностранным продовольствием, по крайней мере с тем, что попадало в 90-е годы в нашу страну. Во-вторых, совершенно иное дело, как, чем и где конкретно предпочитает питаться население в рабочее время, то есть как практически в современном российском обществе организуется ежедневное питание населения. Здесь вопрос ставится предельно ясно: готовить ли еду дома или прибегнуть к общепиту?

Учитывая то обстоятельство, что большие семьи в современном городском обществе составляют меньшинство, а в основном преобладают семьи малые — из двух-трех человек или одиночки, которыми процесс организации домашнего питания расценивается как невыгодный, трудоемкий, обременительный, особенно при отсутствии кулинарных знаний у большинства

молодого поколения, вопрос о выборе системы питания почти автоматически решается в пользу общепита.

А поскольку современное общественное питание в крупных промышленных центрах представляет собой либо уличный, палаточный «фаст фуд», либо кафе американского типа, вроде «Макдональдса» или канадского «Бейгл», то ориентируются, естественно, на них. А как же иначе? На что еще?

Таким образом, противоречия между двумя тенденциями в продовольственной и кулинарной ситуации в России на самом деле нет. А вот парадоксальность сложившегося положения заключается в том, что свое собственное, удобное во всех отношениях общественное питание с национальными продуктами и с национальным кулинарным уклоном вовсе не организовано в постсоветской России «родными», отечественными кулинарными организациями. Дорогие рестораны, которые, кстати, также ориентируются на различные зарубежные кухни, здесь, разумеется, не в счет.

И поскольку наиболее привлекательным (то есть удобным, быстрым, чистым, относительно недорогим) общепитовским заведением оказались кафе системы «Макдональдса», то они, естественно, по всем правилам и законам рыночной торговли и одержали победу на российском внутреннем кулинарном рынке к исходу XX в.

О чем говорит сенсационный успех «Макдональдса» в России? О преимуществах американской кулинарии? Об изменении кулинарных нравов русского населения? О превосходстве американского менеджмента над «расейскими» разгильдяйством и неорганизованностью? От правильного ответа на эти вопросы зависит, сумеет ли российская сторона эффективно отреагировать на этот феномен и создать, по крайней мере в столице, сколько-нибудь нормальные условия для удовлетворительного питания миллионных масс людей, оказавшихся по разным обстоятельствам в обеденное время вне дома, на улице.

Разрушение советского общепита в 90-х годах обострило эту проблему, которая существовала всегда и так и не разрешилась в советское время.

В 70—80-е годы в Москве ежедневно находились до 350 тыс. приезжего командированного, транзитного и прочего временного, чужого, не московского люда. Сейчас его меньше — порядка 200—250 тыс. человек, но и это немало. Кроме того, «своих» — клерков, разной обслуги, подсобных и коммунальных рабочих, не говоря уже о разной неучтенной и ненормативной публике, вроде бомжей, бродяг, уличных воришек и проституток, которым ведь надо перекусить, — тоже хватает. Так набирается около

полумиллиона ртов, нуждающихся хотя бы в одноразовой внедомашней еде. Дорогие рестораны и кафе не для них. Все еще кое-где существующие при учреждениях и предприятиях внутренние столовые — тоже. Остается сухомятка и кормежка на ходу. Это и обусловило распространение у нас в 90-х годах «фаст фуда» — «быстрой еды» (не совсем всухомятку — что-то еще теплое и чем-то еще запиваемое) и оглушительный успех «Макдональдсов» с их дежурной, стандартной и относительно дорогой, но надежной едой в нормальной обстановке. Российский ответ на успех «Макдональдсов» был, однако, неадекватен. Созданная сеть «Русское бистро» ни организационно, ни кулинарно, ни в финансовом плане не предложила своим потребителям никаких преимуществ.

Все ограничилось, как и всегда, «новой косметикой», то есть пошлым «русским» интерьером, униформой официантов (нелепой и функционально неудобной), псевдорусскими, искусственно выдуманными названиями блюд, безграмотными по своей сути и кулинарно невразумительными (вместо «бульон» — «навар»). Но главное — абсолютно проигнорирована, как и прежде в советском общепите, основная задача кулинарного производства — создание вкусной, доброкачественной и простой еды за умеренную плату. Более того, в «Русском бистро» не разработаны даже стандартные меню, которые были бы приемлемы для клиентов, как в «Макдональдсе». Все блюда этого «нового» российского общепита оказались кулинарно неполноценны, халтурны.

В меню приличного столовского заведения не должны, разумеется, повторяться готовые промышленные пищевые продукты, которые присутствуют на уличных лотках и в магазинах: бульонные кубики, глазированные сырки, хотдоги, жареные пирожки и пончики, лимонады, тоники, кока-кола и т. п., а должны быть свои, созданные из сырых продуктов супы и каши, пироги с разнообразной начинкой (мясной, овощной, рыбной, грибной), свежий хлеб, винегреты, заливное мясо и рыба, студни, блины, то есть пищевые изделия массовые, серийные, но свежие, горячие, созданные специально для посетителей данного заведения.

Иными словами, основой современной кормежки городского населения, наиболее подверженного стрессам и различным психологическим нагрузкам, должна быть горячая пища и блюда типа «шодефруа», сочетающие тепловую обработку вложенного в них пищевого сырья с формой подачи в холодном виде (заливное, тельное и т. д.), учитывая необходимую скорость обслуживания. И, конечно, в современных заведениях городского общепита

должен быть такой важный антистрессовый напиток как крепкий, горячий, натуральный, правильно заваренный чай, делающий еду абсолютно полноценной, усвояемой. Но все это — нормальная еда, нормальная кулинария, основанная на кулинарной классике. Она требует поварского умения и добросовестности. А это как раз то, что полностью отсутствовало и продолжает отсутствовать в России в отечественном общепите как по психологическим, культурным, так и по экономическим причинам.

В результате в 90-х годах в постсоветском общепите утвердился, как более приемлемый из всех реально существующих видов «быстрой еды», американский тип, несмотря на все его недостатки.

Еда в «Русском бистро», как ее попытались сформировать в московском общепите, оказалась совершенно неприемлемой в силу ее низких кулинарных качеств. Если американский «фаст фуд» получил обозначение «пищевого мусора», то «новейший» вариант меню российского общепита, предлагаемого в «Русском бистро», можно сравнить с лубком, поскольку на практике еда получилась псевдорусская, пошлая по названию и халтурная, недоброкачественная по кулинарному исполнению.

«Русское бистро» как система кафе быстрого обслуживания оказалось на более низком уровне, чем самые худшие вокзальные рестораны советских времен. Все, что там предлагается клиентам, — антикулинарно и эклектично: бульон («навар»!) из немецких бульонных кубиков, чай из австрийских пакетиков, салат из упаковок, сделанных в Израиле, а все «выпечные изделия» — пирожки, плюшки, булочки, кулебяки, «расстегаи» — сделаны из одного и того же отвратительного по составу и вкусу теста, подслащенного и неприемлемого по клеклости. Таким образом, причина победы «Макдональдса» ясна: ему не только не был противопоставлен сколько-нибудь равный противник, но и с ним вообще не могли вступить в какое-либо профессиональное соревнование столь очевидные кулинарные ничтожества.

Итак, причины невозможности организовать нормальное, доброкачественное, основанное на репертуаре русской и других национальных кухонь массовое общественное питание ныне, после гибели советского общепита и его опыта и после бездарных попыток заменить его иными формами массовой кормежки, стали вполне понятны и объяснимы.

Во-первых, в России, как и прежде, так и теперь, невозможно достичь хорошего уровня профессионального кулинарного исполнения из-за низкой квалификации поварского состава (стремления повысить ее среди подавляющего большинства поваров-практиков не наблюдается).

Во-вторых, те, от кого зависело развитие общепита, не могли и не хотели понимать, что хорошая еда будет всегда довольно дорогой, ибо она требует больших затрат труда, главным образом ручного. И к высокой стоимости общественной пищи надо быть готовым. Все попытки удешевить общепит неизбежно оборачиваются его резким ухудшением — введением в состав пищи суррогатов, использованием некондиционного сырья и иными формами фальсификации натуральных пищевых продуктов.

В-третьих, в России всегда отсутствовали строгость, четкость и жесткая регламентация кухонного производства, и это всегда мешало улучшению общепита, который был организационно образцовым лишь короткое время — во второй половине 30-х годов. Американская система кафе быстрого обслуживания на примере работы «Макдональдса» в Москве продемонстрировала все преимущества американской организации дела. Однако этот пример не только не подвергся тщательному изучению, но его просто-напросто не поняли, не уяснив ничего, кроме чисто внешней, видимой стороны.

У нас так и не сообразили, что успех американской массовой кормежки людей целиком основан на принципах рационального стойлового содержания скота, разработанных американскими фермерами за 25—30 лет до создания «Макдональдса». Там был строго определенный на все время жизни свиньи или коровы рацион — его изо дня в день одинаковое количество (объем), число компонентов, вес, вкус, наличие химических минеральных добавок — словом, все, что необходимо для регулярного надоя молока или привеса. Фермер может на год вперед заготовить нужное количество одинакового корма, загрузить его в автомат, который будет ежедневно в определенное время подавать в стойло равную порцию. Фермер же будет иметь свободное время, чтобы вести сделки, сидеть в баре с друзьями или у телевизора в кругу семьи. Автомат работает за него, ибо он один раз в месяц хорошо заранее поработал. Выигрыш времени, расходов, освобождение от ежедневной суматохи — налицо.

Точно так же обстоит дело и с организацией американского общепита для людей: меню из одного-двух, максимум трех блюд определено заранее и не меняется, а наоборот, выдерживается, тиражируется годами. Жарит-печет машина в отработанном режиме. Готовая пища фасуется автоматом в одинаковую тару. Готовые блюда выдаются на конвейере или автоматом через секунду после нажатия кнопки. Никакой неизвестности. Никаких сомнений в выборе еды — ешь, что дают. И никакой суеты, потери времени или недоразумений вроде недовеса, недодачи,

подгорелости чего-то и просьб о замене. Все заранее, на десятки лет вперед подготовлено, отлажено, проверено и учтено. Сомнений в объективности машины быть не может.

Все это было бы невозможно провести в жизнь, не сознавая существа изменений в разоренной, обнищавшей России 90-х годов. Тот, кто по наивности думал, что все дело в том, чтобы «подражать западным образцам», — глубоко заблуждался. Нужна была соответствующая психологическая и экономическая обстановка. А общая экономическая ситуация в России и во второй половине 90-х годов продолжала ухудшаться. Соответственно снижалось и качество питания, особенно массового. В 1996 г. Россия по калорийности пищи, потребляемой населением, находилась, по данным ООН, на восьмом месте в мире, что формально как будто бы было не так уж и плохо, но это объяснялось тем, что исторически и в силу природных условий калорийность русской еды всегда была значительно выше, чем это принято в странах Западной Европы, расположенных южнее, не говоря уже об Азии, Африке, Америке. В то же время только за 1990—1995 гг. почти 30% населения России стали «вегетарианцами поневоле», а в середине 90-х годов уже свыше 60% граждан страны стали испытывать серьезный недостаток в белковой пище (хотя с калориями дело обстояло формально лучше!), а у более чем 70% жителей, вопреки их вегетарианскому статусу, отмечалась острая нехватка витамина С. Их рацион ограничивался картошкой, морковью и свеклой, в нем было мало яблок, ягод и зелени.

Конечно, суммарные данные о сокращении потребления продуктов питания в стране, о падении качества пищи в целом и о структурных изменениях в питании определенных социальных групп населения (в частности, таких условно полярных, как «бедные» и «богатые») не могут дать представления о кулинарной стороне питания, о том, что конкретно ест и сколь часто позволяет себе присаживаться за обеденный стол скажем, рабочий, пенсионер или банкир.

Попытки описать типичный стол разных социальных групп населения предпринимались не раз, начиная с середины 90-х годов, разными журналистами, но это были в основном эмоциональные зарисовки, занятные в чисто литературном и психологическом плане (например, рассказы о питании бомжей — о том, какую пищу они находят на помойках и свалках Москвы, иногда даже с целью вызвать ужас и отвращение у читателя), но, к сожалению, они не давали ничего, кроме фрагментарных, эпизодических, то есть как раз не типичных в целом и не характерных для длительного периода сведений о характере

систематического питания той или иной социальной группы.

Чтобы нарисовать типичное, заново возникшее в дотоле небывалой обстановке общественное явление, требовались, разумеется, его кропотливое изучение, сбор и анализ конкретного материала — статистического и фактического. Этим не только некому было заняться, но и само подобное занятие казалось абсолютно бессмысленным, поскольку экономическая конъюнктура непрестанно менялась — инфляция росла из месяца в месяц, и представители определенных социальных категорий также не оставались стабильными, поскольку сами категории менялись.

В этой обстановке СМИ пошли по пути наименьшего сопротивления — стали проводить опрос своих подписчиков путем анкет в газетах и журналах или же поступали еще проще, без излишних забот — выбирали из массы читателей или представителей определенной социальной группы одного человека с «типичными» доходами, расходами, проблемами, заботами и на его примере, буквально анатомируя весь его быт, его личную, в том числе и кулинарную, пищевую жизнь, рассказывали об этом и судили об аналогичном положении всей подобной категории людей.

Такой метод, каким бы «наглядным» и «убедительным» он ни казался, не является ни репрезентативным, ни научным. Он дает лишь приблизительную картину объективной действительности. Выборочными анкетными сведениями нескольких сотен людей и «типичными» портретами отдельных личностей всегда можно манипулировать, они никогда не заменят объективного научного исследования на основании надежной статистики, опирающейся на миллионные цифры. Но за неимением иных возможностей зафиксировать то, что происходило в стране в пищевой и кулинарной сфере в 90-е годы, приходится воспользоваться и таким материалом. Приведем два примера.

Первый относится к лету 1995 г., когда по заказу «Общей газеты» фонд «Общественное мнение» составил среднестатистический отчет о питании жителя российской столицы в течение одного дня. Для этого 823 гражданам (репрезентативный опрос) — жителям 9 административных округов — предложили ответить на вопросы социологов. Вот что получилось.

Вечный московский «пост»: чай, кофе, бутерброды

Завтрак жителей столицы исключительно однообразен: изо дня в день, из года в год 27% пили чай и кофе. Всего 4 человека угостились на завтрак соками, один — кефиром. 30% ограничились бутербродами, 11% — кашкой. По-прежнему

популярны яйца — в любом виде. Однако фрукты утром отведали только 5% москвичей. Овощи, салаты, винегреты — 3%. Молочные продукты предпочитали женщины (8%), а яйца и мясные продукты мужчины (23%). Сладости с утра были, но позволяли их себе главным образом домохозяйки.

SOS! Вообще не завтракали в среду 2% опрошенных.

Обед

Более трети москвичей вообще предпочли не отвечать на вопрос, где они обедали. Из ответивших 52% откушали дома, 36% — на работе, 12% — в ресторанах, кафе, барах, на даче, в машине, на природе, в гостях.

Что же едят? 49% по традиции отдали предпочтение первым блюдам: суп, щи, борщ. 19% на второе съели что-то мясное с гарниром. 29% на третье выпили чай. При этом 14% имеют на обед по-прежнему бутерброды, сосиски, сардельки, пельмени, колбасу — пищу быстрого приготовления, характерную для завтрака. Интересная подробность: обеденные меню принципиально не различаются в разных по обеспеченности и социальному положению группах. Увы: и тут та же история, что и с завтраком, — 2% опрошенных не обедали вообще.

Бедуем?

У трети москвичей доход — 150—220 тыс. руб. на человека. Каждый четвертый скатился до 90—150 тыс. руб., 22% располагают среднедушевым доходом в 250—420 тыс. руб. Только 10% имеют больше 420 тыс. руб.

Покупки: 10% москвичей мечтают купить фрукты, 5% — автомобиль, никто — цветы.

Хождение за покупками для подавляющего большинства москвичей сопряжено со значительными потерями времени быстротекущей жизни. 36% отправившихся за покупками женщин и 18% мужчин провели за этим занятием более двух часов.

Москвичи ходили в магазин в основном за продуктами. Причем это были хлеб, масло, творог, молоко, овощи, колбаса, мясо, птица. Лишь 4% купили фрукты, причем яблоки и бананы. Цитрусовые приобрели всего три гражданина, двое разорились на соки. Овощи, соки и алкогольные напитки позволяют себе в основном те, чей среднедушевой доход более 420 тыс. руб.

Непродуктовые товары купили в ту обычную среду только 7% жителей столицы, и это были всякие хозяйственные мелочи — батарейки, лампочки, гвозди, мыло, тетради.

Два человека купили книги, один — цветы.

Москва скучнеет: детей все меньше, взрослых все больше

Более половины (53%) столичных семей не имеют детей моложе 16 лет. У более чем трети — всего один ребенок, у 11% —

двое. Только 2% отважились на трех и более детей. Таким образом, типичная московская семья состоит из 2—4 взрослых людей.

Ужин

Ужин москвичей — такой же, как обед и завтрак. Ничего особенного. Все то же мясное блюдо (20%), сосиски, сардельки, колбаса (15%). Только супа нет. Главный напиток — снова чай (35%). Вновь едят бутерброды, правда, только 7%. Фрукты по-прежнему употребляют мало — лишь 3%. Овощи, салаты, винегреты включают в меню ужина, как правило, москвичи с высшим образованием.

SOS! 2% опрошенных не ужинали.

Зато не пьем

64% — подавляющее большинство — ничего не ответили на вопрос, какие алкогольные напитки они пили в этот день. Причем 51% ответивших категорически заявили, что не пили ничего алкогольного, 20% — что не пьют вообще. А если что и пили, то только пиво. Вино и шампанское — явные аутсайдеры.

Этот опрос был проведен среди интеллигентных людей в советское время — довольно зажиточного, обеспеченного слоя. Опубликовано в «Общей газете» (№ 30, 26 июля — 2 августа 1995 г.).

Русская и советская интеллигенция никогда не питалась правильно, ибо была, как и многие другие социальные группы российского общества, безалаберной, неорганизованной, эмоциональной и отчасти богемной. Но в советское время она никогда не бедствовала, за исключением краткого периода во время Отечественной войны. Материальное положение интеллигенции, как и всех образованных людей, было надежным, и лишь бытовая неприспособленность, непрактичность были причиной того, что интеллигенция питалась неправильно, неорганизованно, тратя деньги зачастую не на лучшее, а на модное, в том числе и в питании.

Но то, что произошло в 90-х годах с питанием этой группы, куда попали учителя, врачи, служащие культурных учреждений — библиотек, музеев, редакций газет, журналов и издательств, нельзя не признать падением. Обеднение и стандартизация питания, выявленные опросом газеты, поразительны. Плохой чай — трижды в день, бутерброды — дважды в сутки, мясные (или рыбные) блюда тоже дважды, суп или яйца — единожды. А главное, такое меню — изо дня в день. Мясные же блюда (а если определять их конкретно — сосиски, сардельки, колбаса) — показатель кулинарной ограниченности и неприспособленности. Эта ухудшающаяся схема питания — прямая дорога к разного

рода заболеваниям, ослаблению иммунитета и к сокращению работоспособности. И еще такая схема питания опасна тем, что она ведет к полной утрате представления о национальных блюдах, о настоящей еде и настоящей кухне. Она ведет к кулинарной деградации. Таковы выводы, навеваемые результатами опроса «Общей газеты».

Другой пример — «пищевой портрет» типичного среднего пенсионера, который составили по просьбам газеты «Известия» в декабре 1995 г., то есть полгода спустя после опроса «Общей газеты», профессионалы-социологи из ВНИИ потребительского рынка и маркетинга. В качестве типичного объекта было избрано конкретное лицо, характерное для данной группы, — с низкой пенсией, с положенными коммунальными льготами, со стабильными, сложившимися привычками, почти «профессиональный» пенсионер, то есть имеющий уже 10—15-летний пенсионный «стаж». Это была одинокая пенсионерка 70 лет, получающая пенсию в 209 тыс. руб. при среднем прожиточном минимуме в 210 тыс. руб. (данные на конец 1995 г.). Поскольку как малоимущая такая пенсионерка даже в 1995 г. практически ничего не платила за коммунальные услуги и квартиру — всего 23 тыс. руб. в месяц, то вся ее пенсия шла на питание, фактически 90%.

Именно это было типичным для большинства населения в 90-е годы. Не только очень бедные, но и менее бедные и даже не входящие в категорию бедняков, но живущие исключительно на зарплату люди львиную долю своих доходов вынуждены были тратить на питание. Расходы «на гардероб» замораживались, ибо использовалось то, что было приобретено в прошлые годы, либо то, чем стали снабжать бедных стариков благотворительные организации (чужая одежда, бывшая в употреблении, «секонд хенд»).

В декабре 1995 г. на 90 тыс. руб. (в 1999 г. это 90 руб.) пенсионерка смогла приобрести следующие продукты:

Хлеб черный — 2 буханки
Сосиски — 7 штук
Масло сливочное — 200 г
Сахар-песок — 1 кг
Чай — 250 г
Сельдь — 1 штука
Картофель — 2 кг
Морковь — 500 г
Лук репчатый — 1 кг
Молоко сгущенное — 1 банка
Мука пшеничная — 2 кг

Сыр — 300 г
Геркулес — 1 кг
Печенье — 250 г
Масло растительное — 1 кг
Кофе в зернах — 800 г

Это были затраты, в основном, на полмесяца, исключая хлеб и картофель, покупаемые чаще, и такие продукты, как кофе и масло растительное, которые закупались впрок, то есть рассчитывались на весь месяц и более (кстати, 800 г кофе в зернах стоили в декабре 1995 г. 24 тыс. руб., но без кофе старые люди вообще не мыслили существования и поэтому эту «роскошь» позволяли себе как самое необходимое). Последующая инфляция в 1996—1998 гг. сделала, разумеется, невозможным для подобной категории людей приобретение таких продуктов как сыр, цена которого в 1998—1999 гг. возросла в 50—80 раз! Таким образом, если исключить уже невозможные и нетипичные расходы на кофе и сыр во второй половине 90-х годов, то ассортимент продуктов, характерный для питания бедняков, сводится к хлебу, картофелю, овсяным хлопьям, сахару, растительному и отчасти сливочному маслу и немногим овощам (лук, капуста, морковь). Чай (или кофе) с небольшими добавками молока — постоянный и характерный, превалирующий горячий напиток.

Обычное ежедневное меню обследуемой пенсионерки

Завтрак: овсянка, приготовленная из 2 столовых ложек геркулеса на воде с чайной ложкой растительного масла, а также 2 стакана сладкого чая с куском черного хлеба со сливочным маслом.

Обед: суп без мяса, заправленный фасолью или капустой, одной картофелиной, одной луковицей, тертой морковью, с добавлением бульонного кубика или столовой ложки сливочного масла. На второе — сосиска или вареное яйцо. На третье — кофе со сгущенным молоком. Часов в 5 вечера сладкий чай с печеньем.

Ужин: макароны, гречка или какая-нибудь другая крупа со сливочным маслом. Иногда каша или макароны заправляются растительным маслом с сахарным песком. Заключает ужин сладкий чай.

В упорядоченном изложении этот рацион выглядит чуть ли не «санаторным» и, во всяком случае, не столь уж голодным, и этот эффект создается, разумеется, за счет того, что незримым его компонентом является богатый жизненный опыт и привычка экономно и рационально распределять продукты, сложившаяся за годы войны и карточной системы. У более молодого поколения

такого опыта нет, и поэтому оно «голодает» и с гораздо большими средствами, покупая готовые изделия и не умея приготавливать себе горячую пищу из скудного сырья. В меню и в рационе бедной пенсионерки 90-х годов явственно проглядывает та же строгая дисциплина питания, что и у ленинградского блокадника Жилинского. Но у московской пенсионерки отсутствуют кулинарные фантазии, она регулярно и стереотипно повторяет, копирует в течение всего года свое отработанное в финансовом отношении меню и не выходит за его пределы.

В чисто кулинарном, вкусовом отношении такое меню выглядит удручающе, беспросветно. Но... выжить можно — и это главное. По крайней мере на данный период и для данного человека. Однако подобный выход из тяжелого положения с обеспечением едой едва ли способны найти менее опытные, менее приспособленные и к тому же более молодые люди, обладающие иными жизненными и чисто физиологическими запросами. Тут уж в 200—210 тыс. руб. не только в месяц, но и в одну неделю не уложишься. И, подтверждая это предположение, газета «Известия» опубликовала накануне 31 декабря 1996 г. «стандартный» расчет расходов на встречу Нового года, с учетом того, чтобы на праздничном столе было бы все необходимое, к чему привык советский человек, средний служащий или ИТР, обычный врач районной поликлиники или учитель средней школы, встречающие Новый год с семьей. Вот что получилось:

Праздничная «корзина» для застолья на шесть человек [45]

Наименование	Количество продукта	Цена за единицу товара, тыс. руб.			
		Ярмарка у метро «Коломенская»	Ярмарка у метро «Варшавская»	Ярмарка у метро «Домодедовская»	Магазины
Говядина	2 кг	18	24	20	24,3
Окорок	0,5 кг	28,7	32	33	37,25
Бекон	0,5 кг	28	26	28	37,35
Колбаса с/к	1 батон	34	38	44	57,45
Колбаса вареная	1 батон	21	18	20	28,6
Сыр «Эдам»	0,5 кг	22	23	24	25,75

Кета (нарезка)	0,5 кг	16	17	20	18
Сельдь	0,5 кг	11	13	12,5	12,5
Шпроты	2 банки (по 160 г)	3,2	3,3	3,5	4,5
Икра красная	1 банка (140 г)	23	22	23	32
Крабовые палочки	1 упаковка (250 г)	8,5	8,5	9	10
Яйца	20 шт	5	4,9	4,8	5,8
Горошек	2 банки (по 425 г)	2,5	2,3	3	4,55
Огурцы маринованные	1 банка (680 г)	6	6	6,5	7
Томаты (соленые)	1 банка (680 г)	6	5,5	6	6,4
Майонез	3 банки (по 250 г)	2,8	2,8	3	3,1
Кетчуп	1 банка (1 кг)	8	8,5	9	11
Конфеты шоколадные «Mauxion»	1 коробка	15	14,5	16	18
Водка «Кристалл»	2 бутылки	17	18	18	24
Шампанское полусладкое	1 бутылка	17	18	19	21,95
Коньяк «Армянский»	1 бутылка	30	30	31	34,4
Вино «Киндзмараули»	2 бутылки	14	12,5	14	19
Вода «Sprite»	2 бутылки (по 2 л)	8,5	8	8,5	10
Сок «J-7»	2 упаковка (по 1 л)	6,4	6	6,4	7,3
Цена праздничной «корзины»		378,95	390,9	407,65	500,4

Действительно, расходы на один-два дня (от вечера 31 декабря может что-то остаться и на утро 1 января!), если покупать продукты на рынке, составляют от 380 до 410 руб. (в ценах после деноминации), или вдвое больше, чем месячные расходы на питание одинокой пенсионерки. И в этих расходах нет ничего, в

общем-то, необычного, если учитывать стандартные советские пищевые предпочтения.

Большая (даже слишком!) доля алкогольных напитков (водка, коньяк, шампанское и виноградное вино), вместе составившая 100 руб., то есть четвертую часть новогодних расходов, с точки зрения подавляющего большинства населения — вполне нормальна, учитывая особый характер праздника.

Все готовые закуски — кета, шпроты, сельдь, красная икра, колбаса и ветчина (окорок и бекон) — также представляются просто непременными и освящены многолетними традициями. К этому дежурному и особо не выдающемуся набору закусок тоже привык за годы советской власти «средний человек».

Так что экономить, сокращая этот закусочный список, вроде бы невозможно. Разве что из четырех колбасно-ветчинных изделий оставить два? Это дало бы экономию приблизительно в 80 руб., но сильно обеднило бы чисто натюрмортный антураж новогоднего стола и выглядело бы крохоборством. Тем более что колбасные изделия — самые предпочтительные для среднего человека, и без них он просто не может жить.

Что же касается овощных закусок, то и они заурядны и в то же время традиционны до невозможности: огурцы, помидоры, горошек — неизменная триада и официального, чуть ли не правительственного, и среднего мещанского стола. Это целиком советская пищевая традиция, причем исключительно послевоенная, неизвестная в 30-х годах, когда на новогодний стол ставились домашние соленья — квашеная капуста с яблоками и клюквой, соленые грибы (маслята, рыжики, опята) и свои соленые огурцы (а не свежие и не маринованные!), а к ним — горячая рассыпчатая картошечка. Тогда достаточно было одной водки (коньяк и вино можно было исключить), ибо совместно с соленьями водки «требовал» неизменный свиной студень (или холодец), заменявший вместе с деревенским салом теперешние колбасу и бекон. Не было и кетчупа и воды «Sprite», крайне чужеродных и ненужных на русском новогоднем столе, не существовало ни сока «J-7», ни майонеза, завоевавшего симпатии советских обывателей, разучившихся готовить в 70-х годах, а вместо неизвестных синтетических «крабовых палочек» покупались натуральные крабовые камчатские консервы «Снатка» — дешевые и очень вкусные. Так что новогодний стол изменился и структурно, а не только немотивированно подорожал в 90-е годы. Но в целом то, как сформировали его газетчики в 1996/1997 гг., отвечало нормальным пищевым привычкам и средним нормам потребления, хотя и стоило уже слишком дорого.

Однако три года спустя, в 1998—1999 гг., точно такой же набор можно было приобрести уже не за 400 руб., а за 1200—1250 руб., то есть буквально втридорога. В эти годы все более стал выделяться, отпочковываться и консолидироваться в России так называемый средний класс, вполне определенная, статистически фиксируемая социальная группа, представители которой жили не на заработную плату от получки до получки, то есть были не просто наемной рабочей силой, а получали свои доходы от торговли, крупных вкладов, сделанных разными путями, или занимали доходные посты в местной и федеральной администрации и в иностранных фирмах, где жалованье выплачивалось в долларах и ставки отвечали мировому уровню. Этот социальный слой был уже вполне буржуазным к концу XX в., и его бюджет, и в частности расходы на питание, а также сама структура продовольственного потребления приближались уже не к российским, наиболее типичным, а к западноевропейским образцам. В своем бюджете «богатые» отводили затратам на питание примерно треть, то есть 30—35%, но эта треть отвечала пяти—десятикратной пенсии бедняков — столь разительно обозначился к концу XX в. социальный разрыв в стране.

Это были «не очень богатые» первой волны, получившие наименование «новые русские», среди которых было немало преступных и полупреступных элементов и выскочек из низкокультурных слоев. Это были «умеренно богатые» второй волны, сумевшие стабилизировать свое экономическое положение несмотря на все перемены в конъюнктуре 90-х годов. Уже к началу 1998 г. они потребляли вдвое больше яиц, мясных и молочных продуктов, чем условно «бедные», втрое больше рыбы и в 2,5 раза больше фруктов, а в течение 1998—1999 гг. их доля в потреблении этих же продуктов продолжала расти как абсолютно, так и относительно, в то время как доля белковых продуктов в рационе группы «бедняков» за эти годы продолжала неуклонно снижаться. Практически к концу 90-х годов такие продукты в питание лиц этой группы уже не входили, хотя в статистике этот факт не отражался.

В результате, согласно крайне обобщенным, округленным данным, к концу 1999 г. «богатые» потребляли мясо-молочных продуктов более чем втрое, а рыбных изделий и фруктов — вчетверо больше по сравнению с «бедняками».

Эти обобщенные данные об уровне потребления приоритетных продуктов питания в полярных социальных группах общества дают, конечно, общее представление о контрастах в питании, о различиях в качестве пищи в двух группах, и в то же время они не совсем точны и, к сожалению,

лишены кулинарно-гастрономической конкретизации, хотя, зная российский рынок, об этом можно догадаться.

Главный же недостаток таких обобщенных сведений — в том, что они слишком упрощают, схематизируют деление общества на две социально противоположные группы. Вполне очевидно, что социальных групп гораздо больше, что они более дифференцированы и что в связи с этим кулинарных уровней в стране больше, чем два.

Однако современная российская статистика пренебрегает дифференцированным подходом в деле учета потребления продуктов питания. Статистики неохотно выделяют, а социологи все еще затрудняются точно определить рамки «средне богатых» или «просто богатых» и отделить их от тончайшей прослойки на самом верху социальной пирамиды, от «абсолютно богатых» или «сверхбогатых» людей, у которых с питанием и его структурой настолько нет никаких проблем, что и учета этих данных никто не ведет. Этот якобы «незначительный изъян» статистического подхода вовсе не является «мелким» или «безобидным» упущением.

Дело в том, что статистика, оперирующая по инерции с советских времен только усредненными «для всего населения» данными, сваливает, по существу, в одну кучу всех потребителей еды (продовольственных продуктов, изделий столовых, буфетов, кафе и дорогих ресторанов) и, деля этот общий пищевой котел на всех едоков в стране, включая младенцев, получает некие «средние показатели» питания россиян «вообще». Так, на конец 1998 г. официальная статистика рисует следующую картину потребления основных продуктов в России (данные опубликованы в газете «Известия» 17 октября 1998 г.).

Хлеб — 53 кг в год при норме, реально существовавшей и потребляемой в 70—80-х годах, в 100—110 кг на одного человека!

Овощи — 230 кг в год (в СССР реальная цифра потребления — 438 кг, куда входило пять видов овощей: картошка, капуста, свекла, морковь, лук; зелень, вроде петрушки, укропа, кинзы, сельдерея, в статистике не учитывалась).

Жиры — конкретной цифры не публикуется. По данным Института питания — 31% по сравнению с советскими временами. В современной статистике указывается, что потребление жиров за 90-е годы снизилось в три раза, что, видимо, соответствует действительности.

Колбаса и свино-копченые изделия — потребление снизилось в 6 раз по сравнению с советскими временами.

Консервы (мясные и рыбные) — потребление снизилось в 2 раза (абсолютные цифры не публикуются).

Фрукты — 80 кг в год (в СССР потребление ягод, фруктов и изделий из них составляло 195 кг в год).

Таким образом, эти данные совершенно определенно отражают тенденцию к сокращению потребления в России по всем группам продуктов питания. Но поскольку в группе «богатые» и «абсолютно богатые» подобного снижения происходить не может, то очевидно, что «богатых» в сумме так мало, а бедняков так много, что они своим фактически нулевым потреблением тянут среднестатистические показатели вниз и в то же время не дают возможности увидеть, как обстоят дела с конкретным потреблением или, вернее, с его отсутствием, во сколько раз фактически сократилось у них реальное потребление и какие из продуктов они еще в состоянии приобретать.

Учитывая все это, мы можем ныне, на рубеже веков, определенно говорить о полном пищевом размежевании и о создании гастрономическо-кулинарной пропасти между двумя условными социальными категориями постсоветского общества в России — «богатыми» и «бедными». Мы можем вполне определенно констатировать, что к началу XXI в. сложились две «российские современные кухни», кулинарно различимые по классовому признаку.

Одна кухня — кулинарно усеченная, использующая в основном такие продукты питания, как крупы, картофель, грубые корнеплоды — морковь, свеклу, а также капусту и лук. И очень ограниченно — молоко и растительное масло. Из сладостей — сахар. Эта кухня ведет не только в кулинарный, но и в физиологический тупик.

Другая кухня — полная, кулинарно разнообразная, с широким использованием всевозможных белковых продуктов — мяса, рыбы, птицы, придающая большое значение применению зеленых овощей, фруктов и осуществляемая не в домашнем варианте, а в профессионально-кулинарном — в ресторанах или за счет приобретения готовых гастрономических изделий.

Вполне понятно, что продуктовая корзина, в которой присутствует разнообразное мясо (говядина, свинина, баранина, крольчатина), а также домашняя птица (куры, индейки, утки, гуси), а иногда и дичь, и вместе с тем широкий набор рыбы, моллюсков, грибов и овощей (кроме капусты, картофеля, свеклы, моркови и лука — брюква, кабачки, тыква, редька, баклажаны, болгарские перцы, гогошары, цветная капуста, брокколи, кольраби, лук-шалот, порей, сельдерей, скорценер и др.), дает возможность не только создавать разнообразное меню, но и применять разную технологию приготовления, создавать богатые комбинации продуктов и получать в результате совершенно иную

кухню, чем та, что складывается у тех, кто располагает лишь овсянкой, перловкой, пшеном, мукой, растительным маслом, яйцами, молоком, картофелем, луком, свеклой и морковью и к тому же лишен необходимых кулинарных навыков и вынужден ограничиваться единственным технологическим приемом — отвариванием, как наиболее простым, экономным и доступным.

Продуктовое и пищевое, а теперь уже и кулинарное размежевание российского населения на рубеже XX и XXI в. напоминает раздвоение русского национального стола, происшедшее в конце смутного времени, в XVII в., в результате чего сложилась, с одной стороны, боярская, господская, парадная кухня, а с другой стороны — крестьянская, плебейская, народная, повседневная национальная русская кухня.

Однако существенное отличие современного раздвоения, а точнее — возникновения совершенно разных типов российского стола, состоит в том, что «народный» стол и «господский» стол разнятся не только и не просто по составу продуктов и их качеству, имеют не только различный ассортимент, один — широкий, другой — суженный, они не похожи друг на друга принципиально иным составом пищевого сырья и даже другой кухонной посудой, кухонным оборудованием, а следовательно, и различной технологией приготовления. Отсюда просто-напросто вытекают и все иные отличия — разные блюда, разные меню, разный вкус. А все это в сумме означает, что в стране к XXI в. сформировались две совершенно разные кухни. Не одна, русская, как было в XVII в., раздваивается на боярскую и крестьянскую (при этом обе покоятся на русских национальных кулинарных традициях и приемах), а разделение идет на две абсолютно разные кухни — со своим пищевым набором и со своими приемами приготовления. Словом, гусь свинье не товарищ!

Эта тенденция закрепляется еще и процессами, которые происходят в 90-е годы в общественном питании России. Создаются по сути дела два абсолютно, коренным образом отличающихся друг от друга типа общепита. Один — низовой, американо-расейский, колеблющийся между «фаст фудом» и еще более плебейскими видами «быстрой еды» («Русское бистро», рыночная торговля пирожками, беляшами), другой — шикарные, дорогие, многочисленные рестораны.

В первом — низовом — плохая, невкусная, стандартная, вредная «мусорная еда», которая буквально узаконена и запрограммирована потому, что готовится из суррогатов и полуфабрикатов поварами с низкой квалификацией и при всей своей фактической дороговизне рассчитана на «дешевую», невзыскательную публику.

Во втором — высшем звене — ресторанный общепит ориентирован на вкусную, оригинальную, разнообразную еду, приготавливаемую из высококачественного пищевого сырья мастерами высокого класса, в большинстве своем — иностранцами, предлагающими еврейскую, французскую, японскую, китайскую и другие иностранные кухни, а также интерпретирующими старую русскую кухню в разных современных аспектах и, естественно, вносящими в нее иностранный акцент. Оба эти направления не имеют абсолютно ничего общего, ни единой черты, и потому формально и фактически должны считаться двумя разными кухнями, причем обе лишены определенных, ярко-выраженных национальных черт.

Это — космополитические коктейли. Один — плохой, пошлый, невкусный, дешевый. Другой — изысканный, оригинальный, вкусный и дорогой. Мрак и свет. Принц и нищий. И оба чуждые, не отечественные, не родные.

Вот куда мы пришли к началу XXI в.

Российская пресса о кулинарных привычках и интересах западных знаменитостей

В погоне за сенсациями крайне плохо разбирающаяся в вопросах кулинарии российская пресса после ряда неудачных попыток заинтересовать (или отвлечь) кулинарными темами нового российского читателя сосредоточила свое внимание на выискивании сведений о гастрономических пристрастиях и кулинарных интересах и занятиях зарубежных политических и артистических знаменитостей, известных российскому читателю.

Так, в 1995 г. «Известия» сообщили о том, что бывший глава внешней разведки ГДР — Маркус Вольф — якобы является автором кулинарной книги и может считаться одним из лучших знатоков и ценителей русской кухни среди «шпионского сословия» за рубежом. Оба эти утверждения на поверку оказались сильным преувеличением, о чем заявил сам Маркус Вольф.

Во-первых, он не писал, разумеется, поваренной книги, но в своих воспоминаниях о прошлом, среди прочих фактов, упоминает довольно подробно, что и когда ему приходилось есть вкусного — как в России, так и в других странах. Из русских блюд Маркус Вольф упоминает некую «тройную уху» — совершенно неизвестном блюде в русской кухне. Речь, видимо, идет либо о «двойной ухе», то есть об обычной русской ухе XIX в., которая приготавливалась в два приема. Вначале отваривалась (и разваривалась) мелкая рыба, в основном ерши, полученный «суп» процеживался так, что от него оставался только прозрачный

бульон, а вся гуща (разварившаяся рыба, кости) — выбрасывалась. Затем в этом бульоне отваривалась более ценная и крупная рыба, как правило, судак, жерех, сазан, причем без костей, одно лишь филе. Таким образом, бульон был гуще, концентрированнее, и вкус, естественно, лучше. Но именно этого газета и не сообщала, не объясняла, а придумала (или просто допустила опечатку?) какую-то неведомую и непонятную даже для поваров — «тройную уху». Таков, впрочем, был «нормальный» уровень прессы 90-х годов.

Из своих любимых русских блюд Маркус Вольф мог вспомнить, кроме «тройной ухи», только пельмени. Этим знакомство известного разведчика с горячими блюдами русского стола, собственно, и ограничивается.

Все остальное, что журналисты «Известий» именуют «русскими блюдами» и о чем Маркус Вольф гораздо грамотнее говорит как о «русской еде», то есть черная и красная икра, балык, севрюга горячего копчения, семга — вовсе не «блюда», а готовые, прошедшие промышленную обработку (засол, копчение) холодные закуски, действительно характерные для России, хорошо известные на Западе и любимые всеми иностранцами, особенно высокопоставленными военными, дипломатами, государственными и политическими деятелями, имеющими возможность отведывать их на государственных приемах в России или в российских посольствах за рубежом.

В ресторанах же Европы и США, причем только в столичных, цена на такие закуски настолько высока (мировая цена в 1995 г. на 1 кг черной икры на оптовом рынке — 720 долларов, в ресторанах — 1350 долларов), что можно проесть целые состояния. Но об этом «Известия» умалчивали. Не сообщали они, к сожалению, и о том, что в 90-е годы создалось такое положение, что все эти деликатесы, которыми славилась всегда Россия, могут буквально в течение ближайшего десятилетия исчезнуть совершенно. Об этом красноречиво говорят следующие цифры.

В 80-х годах, до перестройки, когда сохранялся установленный государством режим воспроизводства и вылова осетровых рыб, их ежегодно вылавливали определенную квоту, не нанося ущерба поголовью.

В 1984 г. эта квота составляла 12 тыс. тонн осетрины, белуги, севрюги. После ликвидации СССР начался никем не контролируемый частный хищнический лов, продолжавшийся в течение 1991—1996 гг. без всякого учета.

В результате рыбным запасам был нанесен невосполнимый ущерб, и в 1997 г. выловили лишь 2,2 тыс. тонн, а в 1998 г. и того меньше — 1,5 тыс. тонн. Нарушен был весь извечный

биологический порядок нормального нереста и миграции рыбы для нагула, так что к концу XX в. был подведен печальный итог — улов в 1999 г. составил менее половины улова предыдущего года — всего 0,62 тыс. тонн.

Что же касается черной икры, то ее экспорт, столь необходимый для получения валюты, сократился вдвое даже по сравнению с 1998 г. (120 тонн) — до 65 тонн (1999 г.).

Это количество икры в 1937—1938 гг. продавалось ежегодно только в магазинах одной лишь Москвы! Иными словами — эта цифра означает полную катастрофу! Сигнал SOS в осетровом мире!

Дело в том, что после развала СССР единое до тех пор Каспийское море — единственное в мире уникальное место обитания, миграции и нереста осетровых рыб (осетров, белуги, севрюги, шипа), являющихся источником черной икры, — оказалось раздробленным на пять частей, на пять прибрежных государств — Иран, Азербайджан, Туркменистан, Казахстан и Россию, что привело к полной бесконтрольности рыбной ловли, хищническому разграблению осетровых запасов и поставило осетровых на грань исчезновения.

Дело осложнилось тем, что хаотичная добыча нефти в акватории Каспия такими «новыми» государствами, как Азербайджан, Казахстан и Туркмения, ухудшила среду обитания осетровых пород, и наряду с количественным истреблением началось их качественное ухудшение и гибель от загрязнения водной среды нефтяными выбросами.

Несмотря на то что прошло уже 10 лет с момента развала СССР, на Каспии до сих пор не установлены государственные морские границы. Это обстоятельство особенно облегчает хищническую деятельность браконьеров всех стран. Теперь на Каспий приезжают даже браконьеры из Турции! Если дело пойдет и дальше подобным же образом, то мы рискуем еще через 5—10 лет забыть навечно вкус черной икры и осетрины! И это не преувеличение. Поголовье осетровых на Каспии, которое еще в 1978 г. составляло 142 млн единиц, в 1997 г. сократилось до 40 млн, а в 1999 г. — до 32 млн. Если такие темпы сохранятся, то к 2005—2010 гг. осетровые породы совершенно исчезнут («Известия», № 43, 1997 г.).

Осетровые рыбы Каспия всегда составляли 75% мировых запасов этого рода рыб и давали 90—95% черной икры в мире. Прежде, когда рыба мигрировала с севера на юг и обратно, оба государства, владеющие берегами Каспийского моря — СССР и Иран, естественно, вели лов осетровых в те сезоны, когда рыба подходила к их берегам. При этом только от СССР зависело

возобновление, воспроизведение и развитие осетровых богатств Каспия, ибо нерестилища рыбы были целиком расположены на советской территории, и правительство строго следило за неприкосновенностью рыбы во время нереста, карая браконьерство самым суровым образом.

Ныне же, в условиях хаотичного, частного лова при отсутствии государственных границ Каспийской акватории, никакого контроля осуществить нельзя. Поэтому о трагичной судьбе Каспия надо кричать, требовать наведения порядка, а не отвлекать внимание общественности байками о том, сколько бутербродов с черной икрой съедали реальные или сказочные шпионы — Маркус Вольф или Джеймс Бонд.

В 1996 г. «Известия» опубликовали еще одну кулинарную сенсацию: канцлер ФРГ Гельмут Коль написал якобы поваренную книгу. Это было время наиболее сердечных и теплых отношений между «другом Борисом» и «другом Гельмутом», и российская пресса умилительно сообщала о двух друзьях, особенно о таких случаях, где подчеркивались их якобы «человеческие» черты. И раз «друг Борис» мог «дирижировать» боннским военным оркестром, то и «друг Гельмут» мог сочинить поваренную книгу. А почему бы и нет? Однако все это было придумано «ради красного словца».

Поваренные заметки в журнале написала жена канцлера. В сообщении боннского корреспондента «Известий» они превратились в поваренную книгу самого канцлера. Точные и педантичные немцы не преминули указать на «ошибку». Но «Известия» не поместили опровержения. В России и не то съедали!

О бывшем президенте США Джимми Картере «Известия» в том же 1996 г. писали, что он стал почетным членом небольшого элитарного кулинарного общества в штате Пенсильвания, носившего странное название «Древний гастрономический орден гремучих змей». Это сообщение подавалось в том смысле, куда, дескать, уходят, а вернее — до чего докатываются мировые политики, некогда вершившие судьбами мира.

В связи с засильем на российском рынке «ножек Буша» репортеры ряда газет решили с пристрастием «допросить» посла США в Москве Томаса Пикеринга: какие продукты он и его персонал теперь потребляют — американские или российские.

Вначале посол решил уйти от прямого ответа.

— Я не рассматриваю каждый кусок мяса и каждый стручок фасоли, — заявил он раздраженно, — чтобы выяснить, русский он или американский.

И эта «конкретизация» привела к ошибке. Некоторые

репортеры сразу «вычислили», что господин посол любит есть мясо с гарниром из стручковой фасоли. Эта догадка, высказанная одной из журналисток, показалась послу настолько глупой, что, как дипломат, он решил все же дать более сбалансированный, более общий и менее эмоциональный ответ, который просил опубликовать как официальный.

— Я думаю, что половина продуктов в моем меню — американская, а другая половина — российская.

Этот ответ удовлетворил обе стороны, хотя он не был ни объективным, ни искренним. Правда, заглянув в поданную ему пресс-секретарем бумажку, Томас Пикеринг тут же уточнил:

— Россия теперь ежегодно импортирует иностранные продовольственные товары на сумму свыше 7 млрд долларов!

Дескать, попробуй обнаружить в этом море заграничной еды какие-то ничтожные русские крохи!

Кулинария и женщина, или Женщина и Кулинария — дежурная тема большинства российских СМИ в 90-е годы. Не только женские журналы вроде «Лизы», «Насти» непрерывно и занудно эксплуатируют эту избитую «жилу». Не отстают и бывшие политические гиганты прессы — вроде «Известий», «Труда» и др. Особенно пикантным кажется соединение кулинарной тематики с именем какой-нибудь актрисы. Вот почему «Известия» решили опубликовать интервью исключительно на кулинарную тему с бывшей женой Владимира Высоцкого — французской актрисой Мариной Влади, которую газета аттестовала как отличного кулинара и прекрасную хозяйку, главу семьи.

Как обычно бывает с журналистами, они не могут избежать пошлого и стандартного вопроса о «самом любимом» или «о семейном фирменном» блюде. Пошлость его заключается в том, что задающий такой вопрос человек, обнаруживает тем самым, что он в кулинарии ничего не понимает, домашней пищи никогда не ел и воспитывался в неполной семье или в общежитии, ибо только при этих условиях можно не знать, что задавать подобные вопросы действительно грамотному в кулинарном отношении человеку — смешно. Кроме того, корреспондентка спросила у Влади, что она вообще готовит. Ответы Марины были профессиональны и четки.

— Я люблю французскую кухню, — сказала она, — но это требует очень много времени. Поэтому готовлю чаще спагетти и японские блюда из сырой рыбы.

Надо сказать, что это самые быстрые блюда по времени приготовления. Спагетти надо только отварить, они готовы через 14 минут. А сырую рыбу, при наличии готового филе, приготовить можно за такое же время: 5 минут, чтобы нарезать

рыбу и лук, сбрызнуть лимонным соком, поперчить, и 10 минут — настояться, чтобы кислота впиталась в рыбу.

— Я люблю острые блюда, — продолжала Марина, — и сама их придумываю. (Именно это служит неопровержимым доказательством кулинарной грамотности и таланта. Хороший кулинар никогда не готовит по поваренной книге. Он чувствует себя свободным и не связанным.)

— Что же касается «любимого блюда», то у меня их очень много! (Вот прекрасный ответ!) Из русской кухни я предпочитаю супы, борщи. Каждый день я готовлю какой-нибудь новый суп (браво, Марина!).

Это был единственный случай в российской прессе 90-х годов, когда вместо сюсюканья и пошлых штампов медиков насчет «полезной пищи» «Известия» впервые опубликовали грамотное в кулинарном отношении интервью.

Но заслуга в этом принадлежит, разумеется, исключительно Марине Влади, которая профессионально разбирается в кулинарии и знает, как правильно о ней говорить.

И даже на пошлейший вопрос московской журналистки, бестактно спросившей актрису — не для того ли она овладела всеми тайнами кулинарии, чтобы завлекать в свои сети мужчин, Марина Влади дала достойный ответ:

— Смотря какой мужчина! Например, Володе было совершенно все равно, что он ест. Так что не этим я его заманила!

Соревнуясь, а вернее, «конкурируя» с «Известиями», теперешняя «Комсомольская правда» попыталась осенью 1997 г. рассказать своим читателям о «кулинарной сенсации Запада», каковой она сочла издание в США к 50-летию ЦРУ коллективной кулинарной книги жен известных американских шпионов. Но это не было кулинарной сенсацией. И это не было сенсацией вообще. Это была просто попытка сделать ЦРУ рекламу, дать «облагороженный», «очеловеченный» образ этой организации. И «Комсомолка», претендовавшая когда-то на звание политической газеты, но скатившаяся к бульварно-порнографическому амплуа, не сообразила даже этого. Она полностью восприняла американскую версию значения этой книги.

Дескать, пока мужья шпионили, их «боевые подруги» тоже не теряли даром времени в чужих странах, они осваивали кулинарное искусство народов, у которых США в это время крали государственные секреты. Словом, идея «пикантная»: ничто не может пройти мимо американцев — ни государственные, ни кулинарные тайны! Так замышляли авторы этой книги и их патрон «Семейный Совет ЦРУ», консультировавший их и издавший их творение под своим грифом. Так восприняли эту

книгу и рецензенты-журналисты из «Комсомолки», посчитавшие ее сенсацией.

Но рассказать о книге кулинарно вразумительно наши «комсомольцы» не смогли. Для этого у них не хватило кулинарных знаний. Читая рецепты, но не разбираясь в кулинарии, они не смогли сквозь текст «увидеть» и «почувствовать» блюдо и правильно передать его содержание. Все блюда, «похищенные» женами американских агентов 007, оказались в передаче «Комсомолки» — примитивными и бездарными. Конечно, быть может, в этом виноваты сами «подруги шпионов»? Но наши «комсомольцы» их в этом не обвиняют. Что же это за блюда и кто их авторы?

Авторы — «первые леди» ЦРУ разных лет: Линда Уэбстер, Патриция Тернер, жены резидентов ЦРУ во Вьетнаме, в странах Латинской Америки и другие. Блюда же, несмотря на все уверения в их оригинальности и необычности, до тошноты — банальны. Изделия «тайной, шпионской кухни» все сплошь оказались кулинарно бездарными.

Вот примеры:

«Торт ЦРУ» — обычный, заурядный бисквитный торт, подкрашенный порошком какао, с простым «шоколадным» вкусом, не пропитанный коньяком, без цукатов, варенья и прочих кондитерских прелестей.

«Иранский суп» — дежурный, столовский суп из помидор, какой обычно делают у нас крестьяне на Кубани, но лишенный положенных ему пряностей — лука, чеснока, перца — и вместо этого снабженный странной смесью: полстакана апельсинового сока из пакета и стакан куриного бульона из... кубиков «Кнорр»! Такой «гремучей смесью» можно испортить желудок!

«Индокитайская экзотика» — абсолютно ничего экзотического. Это рисовая каша, смешанная с кусочками манго.

И, наконец, гвоздь шпионской кулинарии — «Цыпленок жареный». Это конвейерный бройлер, обжаренный в масле, политый чесночным соусом и коньяком. Нечто отдаленно напоминающее «цыпленка табака». В принципе, должно быть вкусно, хотя и не очень уж оригинально. Только вот совсем непонятно, почему в рецепте сказано, что бедного цыпленка надо «кипятить два часа». Вот и возникает вопрос — либо наши «комсомольские» кулинары что-то безбожно напутали, не умея даже грамотно списать рецепт, либо... «боевые подруги» американских Джеймсов Бондов никогда не имели дела с цыпленком!

Во всяком случае, вполне возможно, что «обе хороши» — как российские «комсомольские дамы», так и их американские

«коллеги» — умеют только «играть в кулинарию», не обладая никакой компетенцией в этой области. Словом, два сапога — пара.

Только под занавес книги, когда дело доходит до шпионажа американцев в России, наши «комсомольские девочки» вдруг осознают, что у американских леди чрезвычайно примитивные кулинарные представления о русской кухне. Кроме трех слов — водка, пельмени, капуста — маститые шпионши, годами жившие в Москве и Ленинграде, ничегошеньки о русской кухне не знают. Даже выдаваемый ими за «типичное коммунистическое блюдо» некий десерт на поверку оказывается обычным американским фруктовым пудингом, выложенным на тарелку в виде пятиконечной звезды. Вот тут, наконец, «комсомолки» прозрели. Но ведь все было ясно с самого начала, с первых же рецептов этой книги. Зачем же было «пудрить мозги» читателям о кулинарной сенсации?

Просто обе стороны — ничего не понимают в кулинарии. Обе — поверхностны. Обе — претенциозны. Таким образом, «русско-американская» презентация убедительно доказала, что в области кулинарных знаний обе стороны — находятся на одном и том же примитивном уровне, то есть в равной степени подготовлены для питания в «Макдональдсе».

«Макдональдс» в США, в мире и в России

«Макдональдс» — это первая в США сеть кафе быстрого обслуживания. Первая по времени возникновения, полвека тому назад, и первая по размерам, значению и распространенности не только в США, но и во всем мире. В настоящее время в США имеются по крайней мере два с половиной десятка различных сетей кафе и закусочных быстрого обслуживания, каждая со своим стандартным меню и со своей специализацией, то есть приспособленностью к определенному кругу клиентов, к определенным условиям спроса. Начало же этому направлению в общепите было положено «Макдональдсом», хотя многие нынешние фирмы, превратившиеся в «кулинарные сети быстрого обслуживания», возникли ранее «Макдональдса». Все дело в том, что именно «Макдональдс» «открыл» секрет успеха предприятий общепита: в них должно быть простое стандартное неизменное меню, и развиваться они должны не за счет расширения кулинарного ассортимента, а за счет размножения заведений, похожих друг на друга, как штампованные детали, по всему Земному шару. Однако важно было «напасть» именно на приемлемое для всех меню.

Меню ресторанов «Макдональдс» и в Нью-Йорке, и в любом городишке США, и в Москве, и на Филиппинах, и в Турции, и в Германии одинаково и состоит из следующего примитивного набора «блюд»: гамбургер (котлета), жареный картофель и кока-кола или другой искусственный напиток (например, «фанта»). Гамбургер, правда, может быть нескольких видов: обычный, большой («биг мак»), а также с сыром (чизбургер). На этом все «вариации» кончаются. Главный секрет «Макдональдса», притягивающий к нему посетителей, — это быстрое и безукоризненно четкое обслуживание, хотя большинство работников кафе не профессионалы, а школьники, студенты или пенсионеры, работающие иногда не полный день, а всего несколько часов.

А все началось в 1940 г., когда два брата — Дик (Ричард) и Мор (Морис) Мак-Дональды открыли в маленьком городе Сан-Бернардине в Калифорнии придорожное кафе-забегаловку. Оно было не очень прибыльным, и после второй мировой войны, в 1953 г., братья возобновили свое дело в другом небольшом городишке Калифорнии — Дауне. Они купили старое деревянное здание, почти сарай, но организовали там кафе с самообслуживанием. Они хорошо поняли, что надо использовать конъюнктуру, сложившуюся после войны: в американском обществе назрел бытовой кризис — негде было быстро перекусить огромному числу молодых мужчин-холостяков, вернувшихся с войны, многочисленным матерям-одиночкам и их детям, большому контингенту шоферов и автолюбителей, бороздивших дороги Америки. Всем этим людям нужна была быстрая и дешевая примитивная еда, сразу утоляющая чувство голода.

Рядом с рестораном братья поставили огромный навес со стойками, куда могли заруливать автомашины и где шоферы быстро получали еду, не выходя из кабины. Это, наряду с гамбургером, «смонтированным» с разрезанной булочкой, листочком салата, кусочком помидора и несколькими каплями кетчупа, вполне давало быстрый искомый эффект — человек сразу утолял чувство голода, не теряя почти ни минуты лишнего времени, и платил сущие пустяки за весь набор — всего 25 центов (15 — за гамбургер и 10 — за картофель). Уже через два года сложилась «сеть» подобных заведений и в других городках Калифорнии, которая быстро стала выходить за географические рамки штата.

В 1955 г. была создана корпорация «Макдональдс» со штаб-квартирой в г. Оук-Брук в штате Иллинойс. Братья передали право на управление своими ресторанами на территории США опытному менеджеру-бизнесмену Рею Кроку, разрешив ему

расширять сеть, то есть создавать новые рестораны там, где он (и правление корпорации) сочтет нужным.

Спустя пару лет «Макдональдсы», завоевав США, перешагнули их национальные границы и внедрились в быт и жизнь других народов, вначале на американском континенте, в Канаде и странах Латинской Америки, а затем и в Европе, и в Азии.

В 1961 г. братья Мак-Дональды передали право управления всей своей «империей» уже упомянутому Рею Кроку, исполнительному директору корпорации. И тот уверенно проводил экспансию «Макдональдсов» во всем мире.

В 1987 г. была достигнута заветная цифра — 10 тыс. кафе, а десять лет спустя, в 1997 г., их стало 23 тыс., и они проникли уже в 112 стран мира.

В 1990 г. «Макдональдс» впервые открыл свое заведение в России. И он не просто пришел в нашу страну, а ворвался сенсационно. Первый ресторан был открыт в январе 1990 г. в центре Москвы на Пушкинской площади, и спустя буквально пару месяцев после открытия «Макдональдс» попал в книгу рекордов Гиннеса из-за того, что 1,5 тысячи человек стояли в ожидании «счастья» проникнуть за его стеклянные двери.

«Макдональдс» начал вести переговоры об открытии своего филиала в Москве еще при существовании СССР, и свое благополучие он утвердил на фоне полного развала советского общепита. Как и в других случаях, руководству «Макдональдса» удалось подловить исключительно благоприятный исторический момент — состояние бесконтрольности и хаоса 1990—1991 гг. К октябрю 1992 г. «Макдональдс» на Пушкинской площади пользовался уже феноменальным успехом, превратившись чуть ли не в единственное надежное место питания в Москве. Более того — к нему пришла не только всероссийская, но и мировая известность. И в этой обстановке дирекция «Макдональдса» решила диктовать свои условия московским властям.

Подписывая в 1988 г. договор с Мосгорисполкомом о совместной деятельности в условиях советской монополии внешней торговли и при отсутствии права частной собственности в СССР, руководство «Макдональдса» уступило советскому государству и его представителям — городским властям Москвы — 51% акций. В 1992 г., когда государственная собственность стала активно приватизироваться, председатель корпорации Джордж А. Кохан стал настаивать на пересмотре условий сделки, то есть на передаче ему контрольного пакета акций. Аргументами были 40 тыс. посетителей ежедневно, это означало, что «Макдональдс» в Москве — самый посещаемый ресторан в мире.

И если его прикрыть, то в Москве останутся голодными огромные толпы людей. Американцы готовы были шантажировать московскую мэрию подобной угрозой, чтобы та передала им контрольный пакет. Ведь американская сторона вложила в оборудование помещения и в обучение русского персонала (одетого в американскую униформу!) 68 млн долларов! Мосгорисполком же, кроме предоставления помещения бывшего московского захудалого ресторана «Лира», буквально не ударил палец о палец. Американцы наняли к себе на работу 1900 москвичей и очень гордились, что создали столько рабочих мест в Москве, где уже заметно стала расти безработица. Если в 1990 г. высшие посты в конторе ресторана занимали 80 американцев, то к концу 1992 г. их осталось всего 11 человек. Остальных заменили русские.

К концу 1992 г. в Москве было уже три ресторана «Макдональдс», а к концу 1999 г. — 21! Американский «кормилец» Москвы рос, как сказочный богатырь. И Моссовет, мэрия, правительство Москвы уступили его нажиму — контрольный пакет выскользнул из «хозяйственных» рук мэра Москвы Юрия Лужкова.

К 2000 г. корпорация «Макдональдс» открыла в России в общей сложности 32 ресторана, филиалы появились в Петербурге, Екатеринбурге, Самаре, Челябинске.

Американские инвестиции в России составили 180 млн долларов, а налоговые отчисления в федеральный и местный бюджеты — 250 млрд рублей на конец 1997 г., а на конец 1999 г. (при росте цен) — почти 300 млрд руб. На российских просторах империя «Макдональдс» имеет свыше 5000 подданных-служащих. Кроме ресторанов имеется и собственный мощный перерабатывающий пищевой центр в Солнцево, под Москвой, который закупает сырье (мясо, молоко, картофель) более чем у 100 оптовых поставщиков в России и отчасти в СНГ.

Чистый доход корпорации рос ежегодно с 1996 и по 1999 г. на 8%, а объем международных продаж еще выше — на 10%. В 1998 г. он составил 33 млрд 638 млн 300 тыс. долларов! «Империя» процветает и ширится. И ее кулинарное влияние на вкусы молодого поколения россиян, как и на вкусы молодежи из других стран мира, не поддается пока полному осмыслению — во что оно выльется и куда приведет, хотя сам факт этого воздействия несомненен. Правда, за рубежом, в странах, где «Макдональдс» действует на десятки лет дольше, чем в России и СНГ, отношение к нему совсем иное — гораздо более критичное и даже отрицательное. Особенно в вегетарианских и кулинарно грамотных кругах Англии и Франции. Так, французские

кулинарные круги организуют акции бойкота «Макдональдсу» и пикетируют некоторые его рестораны. А два отчаянных английских вегетарианца — почтальон Дейв Моррис и садовница Элен Стил — в 1996 г. отважились даже бросить вызов всемирной корпорации, начав распространять перед лондонскими «Макдональдсами» листовки, в которых обвиняли мирового кулинарного гиганта в трех следующих грехах: во-первых, что он травит своей едой людей во всем мире, во-вторых, что американцы эксплуатируют страны третьего мира, и, в-третьих, что янки из корпорации «Макдональдс» разрушают окружающую среду.

Понятно, что корпорация, опасаясь за свой престиж, подала в суд на этих «клеветников», надеясь раздавить их за одну-две недели. Но просчиталась. Суд затянулся на три года, и конца ему пока еще не видно.

В ходе этого скандального процесса все более выясняются такие факты, которые бьют по репутации «Макдональдса».

Конечно, 4 млн фунтов стерлингов, то есть сумма, в которую может обойтись «Макдональдсу» проигрыш этого дела в суде, не особенно волнуют дирекцию корпорации, ибо ее годовой оборот — 16 млрд фунтов стерлингов, или около 30 млрд долларов. Но ее репутация стоит неизмеримо дороже. И эта репутация уже сильно подмочена. Каждый день суда, каждый телерепортаж забивают новый гвоздь в крышку «гроба» «Макдональдса».

Два скромных вегетарианца успешно отстаивают свои права и доказывают свои обвинения против «Макдональдса» без помощи адвокатов. Даже их судебные издержки в 15 тыс. фунтов стерлингов были покрыты сочувствующими, которые собрали добровольные пожертвования. Люди, выступающие в Англии и в других странах с призывами за здоровую еду, поддерживают двух смельчаков, вступивших в единоборство с кулинарным Голиафом планеты.

Тем не менее, международное влияние «Макдональдса» не подлежит сомнению. Компания получила официальный статус спонсора Олимпийских игр на период 1997—2000 гг. А это дает ей исключительные права на обслуживание сотен тысяч и даже миллионов людей во всем мире. Так что реально возможности «Макдональдсов» обращать людей в свою кулинарную веру на практике и возможности их слишком просвещенных оппонентов разубеждать неофитов и адептов «быстрой еды» чисто теоретическими рассуждениями о «кулинарном коварстве» американских «кормильцев» — более чем неравные, они смехотворно неравносильные, несопоставимые. И победа была, есть и будет — уже ясно, на чьей стороне.

«Империя гамбургеров» явилась одним из созданий второй половины XX в., она расцвела и входит в XXI в., полная сил и стремления к дальнейшему развитию. Но ее создатели, ее инициаторы и вдохновители, ее «отцы» ушли из жизни в последние годы XX в.

В 1996 г. умер Джеймс Уитмен Мак-Ламор, «изобретатель» гамбургеров в их американском варианте, а точнее, человек, который одним из первых понял, что самым выгодным и популярным в США массовым мясным блюдом может стать не колбаса, не сосиски, а именно котлета, или, как ее стали именовать в Америке, «гамбургер», который действительно был заимствован из Германии, из Гамбурга. Д. У. Мак-Ламор скончался в своем роскошном особняке во Флориде в возрасте 70 лет от рака.

Питался Мак-Ламор все же примитивно. Ведь именно благодаря его усилиям и его убежденности обыкновенная котлета стала основой питания в самой могущественной стране мира и заменила собой миллионам людей полноценный обед не только в США, но и во многих странах земного шара.

В 1998 г. на 90-м году жизни скончался другой «отец» «Макдональдса» — «основатель империи» Ричард Мак-Дональд. Но дело его живет, и в США эта сеть ресторанов-забегаловок считается ныне национальной достопримечательностью и гордостью. Когда в 1994 г. во время землетрясения в Калифорнии было разрушено ветхое здание первого заведения Дика Мак-Дональда в г. Дауни и сама корпорация не обратила на это никакого внимания, считая, что дом все равно подлежит сносу, то нашлись патриоты, активисты «Общества за сохранение американских ценностей», которые добились от правительства США и губернатора Калифорнии, во-первых, включения здания первого «Макдональдса» в список памятных мест штата Калифорния, а во-вторых — полной реставрации того облика, который он имел в 1953 г., вплоть до восстановления прежней вывески, униформы официантов и даже старых ручных машинок допотопной конструкции для смешивания молочных коктейлей.

Сегодня только цены стали современными, но и то до юбилея. Дело в том, что в 1998 г. корпорация решила отметить 30-летие своего фирменного блюда — «биг мака», запущенного в производство в 1968 г. По этому случаю в г. Ирвиндейл, в той же Калифорнии, был изготовлен гигантский «биг мак» диаметром в 1,5 м и высотой в 1 м, который был предоставлен для съедения бесплатно постоянным посетителям. Кроме того, в течение юбилейного месяца (сентябрь) корпорация раскошелилась на то, чтобы на всей территории США ввести цены 1968 г. на гамбургер

— 15 центов, вместо 1 доллара в 1998 г. Это было сделано в целях рекламы и, как подчеркивала корпорация, ради тех клиентов, которые питались в «Макдональдсах» еще в 1968 г., но перестали заглядывать туда, будучи напуганными врачами-диетологами 90-х годов, пропагандирующими фрукты и фруктовые соки как гарантию долголетия и предупреждающими об опасностях, связанных с мясной пищей.

Благодаря ловкому рекламному ходу десятки и сотни тысяч стариков в США ринулись в «Макдональдсы» за подешевевшими гамбургерами, и корпорация добилась желаемого результата, отобрав клиентуру у своих вегетарианских конкурентов.

Братья Ричард и Морис Мак-Дональды создали себе самый известный в мире «памятник» — сеть «Макдональдсов» — по сути дела единственный широко известный кулинарный памятник в мире. Причем самым парадоксальным является то, что с точки зрения высокой, настоящей кулинарии все, что предлагает «Макдональдс», — примитивно, пошло в кулинарном отношении. Но в современных условиях большого города «Макдональдс» удобен. И этого у него не отнимешь. Кроме того, по условиям, в которых предлагается пища в этих «забегаловках» — чисто, светло, тепло, сидя за столом и быстро, система «Макдональдса» обладает преимуществом перед другими системами «быстрой еды», существующими ныне как в США, так и в других странах. Вот почему победить «Макдональдс», отнять у него доверившуюся ему клиентуру не так-то просто. Это задача не только и не столько даже кулинарная, сколько экономическая, ибо создать аналогично окупаемую систему общепита, изменив одновременно вкус, состав, пищевую ценность блюд, вряд ли возможно для какой-либо частной организации в мире. С «Макдональдсом» может на равных сражаться лишь мощное государство, готовое идти на затраты без прибыли и обладающее кулинарно грамотными и самоотверженными кадрами.

Будь «Макдональдс» известен в 30-х годах, он был бы достойным противником для советского государственного общепита, который мог бы позаимствовать его организационные находки и не допустить организационных и кулинарных промахов. Но эти две самые мощные в мире системы массового питания разминулись хронологически при возникновении, после войны также не встретились, а шли разными путями и в разном направлении — советский общепит постепенно ухудшался и хирел, а американская сеть «быстрого обслуживания» набирала силу и росла. Они не интересовались друг другом. А могли бы при иных условиях обогатить друг друга, создав симбиоз, сочетание хорошей, четкой организации и доброкачественной

кулинарии. Не случилось. Не вышло. А жаль!

Часть II

От издательства

Работу над второй частью своей книги Вильям Васильевич Похлебкин не успел завершить — 12 апреля 2000 г. он был найден убитым в своей квартире в Подольске, где прожил последние годы жизни.

После «кулинарно-хронологической» части, которая была полностью отредактирована автором и издательством, в рукописи следовала «кулинарно-тематическая», как ее именовал сам Похлебкин.

Предлагаемые читателям главы содержат некоторые пробелы, которые Вильям Васильевич собирался заполнить. В частности, он намеревался расширить перечень «поваров-звезд», включив в него еще нескольких российских кулинаров. Были собраны, но не прокомментированы сведения о международных кулинарных олимпиадах и конкурсах поваров. Автор собирался значительно увеличить число рассказов о «великих едоках» и расширить главу о системах питания, выработанных в XX в. Безусловно, это сделало бы книгу «Кухня века» еще более фундаментальным исследованием.

Публикуя эти главы, издательство считает нужным сообщить читателям, что сам автор полагал вторую часть своей книги готовой «процентов на 90».

Глава 1. Эволюция очага в XX в.

От русской печи к микроволновой кухне

XX век по всеобщему признанию историков, биологов, физиков и философов — самый динамичный век нашей эры и тем более всего исторического 50-векового периода развития цивилизации. И с этим почти банальным утверждением согласны все — и ученые, и политики, и профаны-простолюдины. Ибо даже за свою короткую человеческую жизнь каждый житель Земли в двадцатом столетии, независимо от расы, национальности, уровня образования и профессии, зримо и ощутимо мог наблюдать и почувствовать, сколь стремительно, неумолимо, обогащаясь новыми и новыми открытиями, бежит время так, что мгновенно стареют не только вещи, которыми мы пользовались как вновь открытыми еще в детстве, но и устаревают, становятся архаичными даже те наши представления и понятия, которые в юности были для нас новыми и прогрессивными, казались нам удивительно смелыми и свежими, а к старости кажутся нам уже тривиальными, наивными или комичными и непригодными в нынешней бытовой практике.

Признавая и воочию наблюдая все эти признаки быстрого бега времени в XX в., его динамичности, обычно в качестве самого убедительного и наглядного примера приводят развитие техники, и в первую очередь в области транспорта и связи:

поезд — автомобиль — самолет — сверхзвуковая авиация — космические ракеты и спутники Земли,

телеграф — телефон — радио — телевидение — спутниковая связь — факс — Интернет.

Это, на наш взгляд, достаточно полно отражает гигантские шаги технического прогресса. Резкий переход от «тихоходного» XIX в. с его лошадками и самокатами-велосипедами к веку больших скоростей и стремительных мгновенных сообщений.

Говоря о техническом прогрессе в XX в., необходимо напомнить о революции в области оружия. От трехлинейной винтовки (образца 1891 г.), находившейся на вооружении армии в русско-японскую и первую мировую войну, до атомного, нейтронного и водородного (термоядерного) оружия, находящегося на оснащении армий великих держав к концу XX в. На это сошлется любой — политик, военный, специалист и полуобразованный «человек с улицы». И это понятно: наш XX век — век двух мировых войн и десятка локальных, так сказать, в придачу. И потому вовсе не удивительно, что люди XX в. почти автоматически измеряют развитие цивилизации таким мерилом, как темпы и масштабы развития военной техники. Они об этом

чаще слышат, и, как ни парадоксально, такие понятия им как-то ближе, чем мерила бытовые.

Ведь для человеческой психологии довольно характерно не замечать того, что находится под носом, а видеть нечто находящееся где-то очень далеко, например космическую звезду или комету.

Ведь почему-то никто за всю историю XX в. никогда не приводил в качестве самого разительного примера прогресса удивительную эволюцию, а точнее, форменную революцию, происшедшую в нашей стране в области изменения очага, то есть того объекта, который ближе всего к повседневной жизни, быту, семье.

Между тем, и ученые, и политики, и даже деятели культуры — бытописатели об этих «мелочах» и «частностях» жизни преспокойно забывают. Конечно, ведь они не готовят себе еду, они лишь ее потребляют. А тот, кто связан с кухней напрямую, обычно не обладает способностью к обобщению, абстракции и историческим заключениям. Тем более что самым многочисленным кухонным людом остаются женщины, как правило, не привыкшие размышлять о судьбах цивилизации и человечества.

Правда, есть и другие, более конкретные причины нашей забывчивости. Во-первых, историю очага мы не знаем, а потому и судить о его развитии сколько-нибудь верно не можем. Во-вторых, мы никогда не сравниваем, не сопоставляем историю развития очага в нашей стране с его развитием в Западной Европе, а потому просто не знаем, как наш и зарубежный очаги соотносятся между собой исторически и технически, насколько положение в нашей стране веками отставало от мирового и европейского уровня в этом отношении. В-третьих, мы просто не помним (хотя об этом должны рассказывать в школе), как изменялся очаг в России в XX в. и в каком порядке это происходило.

Все эти изменения произошли, по сути дела, в течение каких-нибудь 50 лет, что называется, буквально на наших глазах. Но так как за XX в. сменились фактически три-четыре поколения, то метаморфозы с очагом не только не запомнили простолюдины, но и ученые не нашли нужным описать и как-то зафиксировать эти факты.

И поскольку о такой «прозе жизни», как печи, их типы и виды, мы не привыкли рассуждать ни в прессе, ни в тесном домашнем кругу, как о теме, недостойной внимания «серьезных и культурных» людей (а люди некультурные и легкомысленные вообще о подобных темах даже и не ведают!), то и память о разных типах очага и тем более о порядке их сменяемости за наш

быстрый, динамичный век никогда не была бы предана широкой огласке и, вероятнее всего, канула бы в Лету, если бы... нам не пришлось подводить кулинарные итоги XX в. Тут уж волей-неволей, говоря о пище, продуктах и блюдах, просто невозможно сделать вид, что нас якобы вовсе не касается, где, на чем и как эта пища готовится. Дескать, просто идем в «Макдональдс», садимся за столик и начинаем есть. Были бы деньги.

Нет, современный человек, при всем его эгоизме, просто обязан, хотя бы в принудительном порядке, узнать и запомнить, что из всех технических изменений в мире эволюция очага, то есть разных видов и типов «организованного огня», втиснутого в прокрустово ложе разных печей, шла медленнее в десятки и сотни раз, чем все другие технические усовершенствования в истории человечества.

Практически, на протяжении тысячелетий сохранялся один, максимум два типа очага, созданных еще в эпоху неолита — каменного века. Во-первых, это открытый огонь, огонь костра, огонь в яме, огонь, разложенный прямо на полу в углублении, в центре чума или юрты, огонь костра под котлом. Во-вторых, это огонь, ограниченный стенкой, заключенный либо в глинобитный или кирпичный цилиндр, либо в усеченный конус, то есть тындырная печь, которая на Востоке существует с каменного века и по сей день и, несомненно, будет продолжать свое существование и в XXI столетии.

В России древнейшим аналогом закрытого огня служит кубообразная глинобитная печь, известная с XI в. и превратившаяся постепенно к XIV—XV вв. в классическую русскую печь, которая являлась основным типом очага в России вплоть до начала XX в. Это был господствующий на протяжении по крайней мере 600—700 лет русский национальный тип очага.

Во Франции, то есть в стране классического кулинарного творчества, тип очага сменялся сравнительно быстрее, чем на Востоке и в России. Здесь уже с XVI в. устанавливается более легкий, элегантный тип печи, специально приспособленный исключительно для приготовления пищи, а не вообще для всех целей обогрева. И это вполне понятно, ибо климат во Франции никак нельзя сравнить с российским. Географические условия не побуждали русских к тому, чтобы пересмотреть конструкцию своего очага, который был универсальным и удобным для разных целей. Он служил плитой для приготовления пищи, пекарней, источником отопления жилища и даже постелью, баней. Очаг же, специально или в основном предназначенный для приготовления пищи, создававшийся и совершенствовавшийся во Франции и Англии, представлял собой легкую «клетку для огня», обычно

именуемую дровяной плитой, а позднее получившую название «английской плиты» по месту изготовления.

Этот очаг обладал духовым металлическим (жестяным, железным) шкафом, многочисленными конфорками на верхней металлической поверхности и разными топками для дифференциации огня под разные блюда, а также легкими, толщиной всего в один кирпич, стенками, совершенно исключавшими аккумуляцию тепла. Вся энергия получаемого от сгорания дров огня поступала на верхнюю металлическую поверхность, представлявшую узкую или широкую железную или чугунную плиту прямоугольной формы, от которой очаг и получил бытовое наименование — «плита».

В России подобные «нововведения» появились с запозданием на 200—250 лет, да и то на кухнях господствующего класса. В деревнях же, даже в помещичьих усадьбах, и городах, русская печь оставалась основным типом очага вплоть до середины XIX в., когда ее медленно и очень сдержанно начинает постепенно «теснить» в городах и в больших кулинарных производствах западноевропейская плита. Но и тогда, вплоть до начала XX в., русская печь сохранила свои позиции на 70% в целом по стране и, в меньшей мере, на 40—50% в городах, в том числе и в самых шикарных ресторанах, как дополнение к европейской плите, как обязательный гарант сохранения своеобразия национальной русской кухни.

Таким образом, к началу XX в. в России доминируют два типа дровяного закрытого очага — русская печь и плита европейского типа. Ими пользуется подавляющая часть населения. Но они — наследники далекого прошлого. Так что коренных изменений в видах и типах очага в России до XX в., можно сказать, не происходило, сохранялась стабильность. Был даже явный застой, хотя его не замечали и до наступления XX столетия почти не воспринимали как показатель отсталости или неразвитости.

Только общее изменение жизни в стране в XX в. и, в немалой степени, революционные сдвиги в политической жизни привели в движение стабильный быт и побудили население, прежде всего в крупных городах, к коренным изменениям, к переходу к всевозможным портативным, экономичным, мобильным видам очага.

В результате в XX в. произошли колоссальные изменения — в России сменились один за другим почти полтора десятка видов огня (источников тепла), предназначенных для приготовления пищи. За какие-то 60—75 лет XX в. не только исчезли прежние основные виды дровяного очага — русская печь и европейская плита, — но и заново появились и успели сойти с историческо-

кулинарной арены многие виды закрытого огня, на сей раз не в глинобитно-кирпичной, а исключительно в металлической оболочке. При этом несколько видов очага сосуществовали в течение двух-трех десятков лет бок о бок друг с другом. Такого положения не было ни в одной другой стране за всю историю существования кулинарного производства на земном шаре!

Поразительная инертность современного человека, его полное равнодушие к национальной истории материальной культуры, соединенные с традиционной «расейской» ленью и отсутствием любопытства ко всему, что не сулит какой-либо даровой наживы, привели к тому, что современное молодое и среднее поколения «не заметили» происходившей на их глазах революции в области типов и видов очагов в своей стране и не поняли, не осознали всего общественного и исторического значения этого явления, наивно «забыв», что они-то в конце концов и являются самыми непосредственными «объектами» или, точнее, «подопытными кроликами», на которых, как на полигоне, испытываются все новейшие изменения в кулинарной технике и технологии приготовления пищи, которые произошли к концу XX в. и развертываются на пороге нового столетия. Вот почему необходимо не только напомнить, но и подробно рассмотреть, как менялись за XX в. в нашей стране виды и типы очага, какими они были, как назывались и в какой период, в какие десятилетия становились, так сказать, особо «модными», то есть применялись чаще по сравнению с другими.

Русская печь

Русская печь как особый вид закрытого огня впервые упоминается в 1097 г., то есть в самом конце XI в. В то время существовала лишь глинобитная или глинобитно-каменная печь — очаг для жарки пищи, но без дымовой трубы. Дым при этом выпускался прямо в помещение, отчего такие жилища и назывались «курными избами». С конца XIII — начала XIV в. русские печи стали класть исключительно из кирпича, но их конструкция оставалась прежней.

Характерной особенностью этой конструкции является то, что русская печь — чрезвычайно громоздка, занимает большое пространство в жилом помещении, практически треть избы или жилой площади. Из этого пространства на пищевой очаг приходится меньшая часть, а на отопительные функции — большая.

Печь состоит как бы из трех самостоятельных отделов: подпечного помещения (подпечья), представляющего собой

свободное пространство между полом избы и основанием печи, поднятым на аршин, иногда на метр (70—100 см) над полом. Подпечье служит для склада всякого хозяйственного инвентаря — ухватов, кочерег, метел, — в нем также держали цыплят, индюшат, пока они не окрепнут. Сама печь, ее главная часть — топливник, где раскладывается основной огонь, представляет собой кирпичный куб или параллелепипед, закрытый с пяти сторон. Низ этого топливника, называемый «под», выкладывается очень массивно и прочно. Именно там после полной топки печи и происходит варка или выпечка — либо на углях, либо прямо на очищенном от угля и золы раскаленном «поду», который способен длительное время сохранять высокую температуру и «варить без огня», «одним своим жаром». Топливник иногда достигал в высоту более метра, но имел более узкое, в полметра высотой, «устье», то есть вход, закрываемый заслонкой (металлической).

С XV в., когда русская печь более усовершенствовалась, перед топливником устраивалось предпечье — «шестка», над которым был устроен свод с выходом наружу, благодаря чему дым мог выходить прямо в трубу. Так «курная топка» превратилась в «чистую», но дым выходил не из топки, не сзади печи, а впереди нее, для достижения максимального сохранения тепла. На шестке можно было готовить что-то наскоро — либо прямо раскладывая на ней огонь, как на костре, либо путем устройства сбоку маленькой топочки с особой дверцей. Таким образом, как очаг для приготовления пищи русская печь была очень удобна. Она выполняла все функции очага: давала быстрый, легкий огонь для подогрева, обеспечивала многочасовую выпечку хлебов, тушила, томила, доваривала, распаривала пищу. И все это с мягкой, не опаляющей и не иссушающей, а равномерно нагревающей, ровной температурой. Неудивительно, что русская печь становится на протяжении многих столетий, особенно после XV в., универсальным очагом русского народа и сохраняет значение главного типа очага в России вплоть до XX в., а на протяжении первых двух десятилетий XX в. все еще доминирует в русской деревне, в малых городах и в пригородах больших городов, составляя в провинции до 80—85% очагов, используемых населением.

При этом в русской печи постепенно начинают отмирать отопительные функции. Ее новые модификации, особенно при ремонтах и перекладках в XX в., становятся менее громоздкими, сокращаются в размерах, занимают уже меньшую часть жилого помещения, неизменным остается лишь очаг, то есть топка, плита и свод над ними. Затем, с 30-х годов, с началом индустриального строительства, исчезает и сама нагревательная часть русской

печи. Она перестраивается в открытую западноевропейскую плиту, то есть снимается ее свод, и дым отводится непосредственно в трубу из топки. В таком виде дровяная печь как нагревательный очаг для приготовления пищи сохраняется в провинции до середины XX в., когда новые условия жизни в деревне, создание в колхозах и совхозах котельных с центральным отоплением или газификация того или иного района и области коренным образом меняют традиционную отопительную и нагревательно-бытовую систему в провинции. Но кое-где русская печь — разумеется, в единичных экземплярах — сохраняется и до конца XX в. Это, конечно, относится в первую очередь к Сибири и к европейскому, предуральскому северу России, где наличие лесов, а тем более огромных отходов лесной промышленности все еще позволяет местному населению пользоваться русской печью.

Ведь этот род очага всегда потреблял большое количество дров, поэтому русская печь — крайне неэкономичное сооружение. Именно распространенность такого типа очага по всей России привела в значительной степени к сокращению лесов в Центральной России. Вот почему с конца XVIII в. и в течение XIX в. русское крестьянство старалось летом не пользоваться русской печью как пищенагревательным очагом, либо приспосабливая свое летнее меню к большому числу сухомятных изделий, либо создавая временный летний очаг типа костра во дворе и ограничиваясь безалкогольными холодными напитками — квасом, морсом, а также сывороткой, простоквашей и молоком.

Дровяная плита западноевропейского типа, так называемая английская [46]

Этот тип очага никогда не занимал доминирующего положения в России. Появившись во Франции, в Англии и в большинстве стран Европы в конце XV — начале XVI в., плита получила наибольшее развитие и распространение во Франции, где она многократно улучшалась и модернизировалась вплоть до конца XVIII — начала XIX в.

Основная функция этого типа очага — приготовление пищи, и его всячески приноравливали и обустраивали для того, чтобы можно было осуществлять любую кулинарную фантазию, особенно в духовке или в пирожной печи, этом особом конструктивном нововведении европейской плиты.

Тем не менее, достигнув огромных высот в деле получения разнообразных кондитерских изделий, английская печь так и не смогла достигнуть того, что умела делать, казалось бы, грубая и

громоздкая, «неповоротливая» русская печь — готовить тончайшие по вкусу томленые блюда — варенец, кулагу, не говоря уже о рассыпчатых русских кашах.

Это происходило потому, что легкие конструкции английской плиты, особенно если большая часть ее была металлической, а не каменной, не могли аккумулировать значительную массу тепла так, чтобы потом отдавать это тепло, когда уже не работала топка, то есть нагревать пищу не при помощи нарастающей, а при помощи падающей температуры. Именно это свойство русской печи — когда длительно, иногда в течение суток, падающей температуры было достаточно для варки разного рода пищи, особенно мучной, растительной, грибной или ягодно-фруктовой, а также рыбной или даже мясной, — обеспечивало приготовление многих уникальных блюд русской кухни, исчезнувших вместе с русской печью. Русская печь «повинна» в том, что вся русская кухня в целом была выделена в особый кулинарный отдел в мировой кулинарии, отдел, обладавший не только самобытностью сырья и комбинаций, но и, главное, своей неповторимой кулинарной технологией.

Вот почему русскую старинную кухню в отличие от позднейшей русской кухни можно назвать кухней «падающего огня». И именно поэтому западноевропейский тип очага так и не смог вытеснить в России русскую печь на протяжении XIX в., хотя для этого были все условия. В XX в. западноевропейская плита, распространенная в русских городах на 30—40%, сама попала в число архаичных нагревательных очагов и сохранялась в основном лишь до середины XX в., уступив свои позиции в 50—60-х годах газовым плитам.

Главная причина отставки европейских кухонных дровяных плит была в том, что, во-первых, они были опасны в пожарном отношении, особенно в городах, а во-вторых, резко ухудшилось снабжение городов дровами, поскольку начиная с середины XX в. дерево стало рассматриваться как основное сырье для получения бумаги и для использования в жилищном строительстве, а не как средство отопления.

Дровяные плиты сохранялись в СССР вплоть до второй мировой войны в небольших городах в виде модификаций военных кухонь в постоянных гарнизонах. В таких кухнях пища варилась обычно в больших котлах на сотни и десятки сотен порций. Топливники под этими котлами устраивались так, что сначала пламя нагревало дно котла, а затем огибало верхнюю часть котла по горизонтальному кольцеобразному ходу. Это было русское усовершенствование западноевропейской плиты, а точнее, ее приспособление к варке супов и каш в больших

количествах.

Примус

На богатых чиновничьих кухнях Санкт-Петербурга примус был известен с начала XX в., а в крупных городах России стал распространяться еще до первой мировой войны, особенно после 1905 г. Однако в ту пору он был сравнительно редок и считался «предметом роскоши» или «предметом престижа».

Основное массовое распространение примус как портативный вид очага получил в 20-е годы, особенно в связи с появлением огромного числа коммунальных квартир в крупных и мелких городах, в многоэтажных домах, где отсутствовали и русские печи и плиты английского (европейского) типа и где каждая семья вынуждена была готовить себе пищу отдельно.

Примус — «личный портативный очаг» — как нельзя лучше подходил именно к этим социально-бытовым условиям. Для него нужно было мало места, его легко и быстро можно было убрать, он помещался в небольшом шкафчике или в тумбочке. Порой в московских или ленинградских коммуналках, где жили по десять и более семейств, на кухне действовали сразу 7—8 примусов, шум от которых был слышен еще с черного хода.

Примусы в Советский Союз поставлялись из Швеции, которая вообще экспортировала примусы во все страны мира, так как это было шведское изобретение. Изобрел его в 1892 г. инженер Ф. В. Линдквист, назвав свое детище «примус» (от лат. primas — глава, первенствующий среди портативных нагревательных приборов). Уже в 1898 г. в пригороде Стокгольма, на фабрике в Лилла Эссинген, началось массовое серийное производство примусов, а к началу XX в. они уже заполонили собой пол-Европы.

В России, вернее в Петербурге, который расположен недалеко от Швеции, первые примусы появились в период русско-японской войны. Они приобретались офицерами, которые отправлялись на Дальний Восток, как удобный автономный нагревательный прибор, используемый в полевых условиях. На примусе можно было кипятить воду и готовить практически всю пищу, требующую варки или жаренья. Однако более нюансированные кулинарные операции вроде тушения, пряжения, припускания на примусе производить было невозможно, ибо его огонь практически не поддавался регулированию и был сильным, интенсивным и близко расположенным к дну нагреваемой посуды. Но главное, примус не мог непрерывно работать более полутора часов, ибо тогда он перегревался и становился взрывоопасным.

С точки зрения пользования примус был крайне неудобен. Чтобы его разжечь, надо было, во-первых, наполнить керосином от половины до 3/4 объема, но никак не более, за чем надо было постоянно следить, равно как и за тем, чтобы плотно завинчивать крышку наливного отверстия, ибо малейшая небрежность в этом отношении могла привести к взрыву и пожару. Затем с помощью винта спускался воздух из резервуара с керосином, о чем также никак нельзя было забывать все в тех же целях обеспечения безопасности. Третьим по счету действием было наполнение чашечки под горелкой спиртом-денатуратом, после чего спирт поджигался, и как только он сгорал — винт спуска воздуха плотно завинчивался.

После всех этих предварительных операций можно было приступать собственно к разжиганию огня в примусе. Надо было накачать особым насосом воздух в резервуар с керосином, чтобы он «подпирал» керосиновые пары и тем самым создавал нужную величину и силу пламени.

Когда примус, наконец, разгорался, пламя его не всегда было ровным и одинаковым со всех сторон. В этих случаях надо было взять особую иголку на ручке (их комплект прилагался к примусам) и прочистить форсунку, засорявшуюся чуть ли не каждую минуту. При всей мороке при пользовании примусом люди 20-х годов его, однако, любили. Особенно люди энергичные и сообразительные, или просто приспособившиеся к обращению с ним. А любили его за два качества, которых не было у керосинок, а именно, примус был «чистым» источником огня — он не чадил и не вонял, как керосинки. Ибо у него не было фитиля — основной причины запаха и чада. Кроме того, примус подкупал аскетов и бедняков 20-х годов тем, что из всех бытовых керосино-нагревательных приборов обладал не только наивысшим коэффициентом полезного действия, быстротой нагрева воды и посуды, но и был самым экономичным. При емкости резервуара в 0,5—1 л он расходовал за час работы (то есть непрерывного горения) — всего-навсего 70 г керосина! Таким образом, пол-литра керосина было достаточно, чтобы три-четыре дня готовить обед, кипятить воду для чая и разогревать ужин.

Гасили примус просто: отвертывали винт спуска воздуха на два-три оборота.

Однако за приготовлением пищи на примусе надо было постоянно наблюдать, то есть стоять все время на кухне, ибо нельзя было допустить, чтобы хотя бы одна капля из кастрюли попала на горелку — в этом случае возникал пожар. А поскольку примус «работал» очень быстро, то жидкая пища могла выплескиваться каждую минуту, чего не бывало у «тихоходных»

керосинок, которыми пользовались обычно либо более осторожные, либо менее сообразительные и менее активные люди, да к тому же не предъявляющие особых требований к вкусу и тонкости аромата пищи.

Так вид очага буквально «делил» людей 20-х — начала 30-х годов на разные психологические категории, и это было наглядно заметно в условиях коммуналок, особенно больших — московских и ленинградских, или в условиях больших бараков, где также действовали большие коллективные кухни со многими — до двух десятков индивидуальных пользователей — примусами или керосинками.

Керосинка

Керосинки появились раньше примусов, но исчезли гораздо позже, активно просуществовав половину или чуть больше половины XX в. Так, керосинки были известны в России в крупных городах еще до русско-японской войны. В 1900 г. автор поваренной книги для армии М. Б. Плешкова как потрясающую «новинку» рекомендовала для офицеров «керосиновые кухни», то есть керосинки, называемые «Триумф».

На них можно было готовить пищу в походных условиях. На другой, более дорогой керосинке «Чемпион» — можно было готовить одновременно два блюда, так как она имела соответствующее оборудование в виде двухъярусного таганчика. Как сенсация сообщалось, что литр воды закипает на этих керосинках аж через 20 минут, то есть по меркам того времени — сверхбыстро!

Как известно, керосинки из быта советских людей исчезли лишь после второй мировой войны, дожив в небольших провинциальных городах, отстоящих далеко от линий газопроводов, почти до 1960 г. Их «смерть» была обусловлена прежде всего тем, что из продажи исчез керосин и были вообще ликвидированы столь распространенные в нашей стране в период между двумя мировыми войнами так называемые нефтелавки.

Время наибольшего «расцвета» керосинок — 30-е годы. Керосинка была примитивным «техническим прибором», но зато простым в обращении, доступным самому примитивному пониманию. Она представляла собой настольное, а иногда и напольное «сооружение», состоящие из резервуара для керосина и горелки, над которым возвышалась конфорка для установки посуды. Горелка представляла собой фитиль (он мог быть асбестовым или хлопчатобумажным), а иногда — два, три фитиля в ряд, опущенных в резервуар с керосином, которые

вывинчивались вверх и вниз и служили для всасывания керосина. Достаточно было поджечь спичкой выступивший над поверхностью горелки фитиль, и керосинка начинала «действовать», причем силу огня, то есть высоту пламени, можно было легко регулировать при помощи выдвижения или опускания фитиля.

На практике, однако, керосинки всегда «капризничали», фитили плохо двигались, коптили, их надо было часто обрезать, особенно по углам, а кроме того, от керосинки всегда несло керосином, что непосредственным образом отражалось на вкусе и запахе пищи. Керосинки были «тихоходны», то есть варили и кипятили медленно. Требовалось, например, более получаса, чтобы вскипятить на керосинке полтора-два литра воды, в то время как на примусе двухлитровый чайник закипал за четверть часа.

При этом керосинка «жрала» почти вдвое больше керосина, чем примус. Но простота приведения ее в действие привлекала к ней симпатии людей простоватых, невзыскательных или осторожных.

В то время как примусы на коммунальных кухнях агрессивно шумели, керосинки тихо, исподтишка чадили, коптили и воняли.

Керогаз

Примитивность, малый КПД и чисто эстетические недостатки керосинок побуждали к их усовершенствованию, то есть к выпуску разных модификаций, по сути дела, одной и той же конструкции, а также к некоторому видоизменению конструктивного решения этого нагревательного прибора. В числе таких «новых» решений было создание керогаза, уже внешне отличавшегося от керосинки своей солидностью и массивностью.

Керогаз предназначался для людей зажиточных, а главное, располагавших не коммунальной, а собственной кухней в отдельной квартире. Керогазы появились в самом конце 30-х годов и действовали вплоть до середины 50-х годов, а кое-где и в 60-е годы. Главным преимуществом керогаза был его гораздо больший КПД. Он расходовал 80 г керосина в час — чуть больше примуса, но меньше керосинки. Во-вторых, он нагревал 4 литра воды за 55 минут, в то время как керосинка максимум могла кипятить только по 2 литра воды. Наконец, керогаз меньше вонял и был более устойчивым, чем керосинка. Но на этом скромные преимущества керогаза и кончались. Ведь сам по себе он был «дорогим удовольствием», ибо стоил втрое дороже керосинки. Но,

главное, он был сложнее в управлении. Для разжигания керогаза надо было наполовину разобрать его, то есть снять конфорку и газосмеситель, затем зажечь аккуратно фитиль по всей окружности, ибо сам он не так-то легко вспыхивал, и после этого вновь водрузить газосмеситель и конфорку на место. Подождав не менее пяти минут, пока газосмеситель разогреется, надо было вручную, поворотом фитиля, отрегулировать пламя, и только после этого можно было поставить на керогаз то, что надо было готовить: варить, кипятить или жарить.

Но и тут нельзя было спешить. Ведь возня с запачканными керосином и копотью частями конструкции керогаза, их съем и постановка диктовали необходимость после всех этих операций обязательно крайне тщательно вымыть руки, прежде чем приступать к чисто кулинарным действиям. А об этом не только частенько забывали, но и, главное, производили операцию мытья кое-как, чего при пользовании керогазом делать было нельзя. Необходимо было мыть руки по-хирургически, то есть теплой водой с мылом, тщательно, и притом каждый пальчик отдельно. Только в таком случае придание керосинового «аромата» кушаньям исключалось.

Но какая же хозяйка будет мыть пальчики по-хирургически. Она и слыхом о таком мытье не слыхивала! А особенно если керогазом «управляла» не сама хозяйка, а прислуга. Вот почему керогазы, вначале быстро раскупленные обнадеженными потребителями, позднее быстро вышли из употребления и не приобрели популярности в народе, не смогли конкурировать даже с «вонючей консервной банкой», как презрительно называли иногда керосинку.

Газовая плита

Газовые плиты впервые появились в СССР в начале 30-х годов, в основном после 1932 г. в домах новой постройки, прежде всего в Москве, в самом центре — в районе Арбата, Кропоткинской и Остоженки. Они сразу же завоевали любовь всех, кому приходилось готовить пищу. Между тем газовые плиты, в принципе, не были новостью в Западной Европе.

Первая газовая плита была изобретена во Франции за 100 лет до ее появления в России.

Первая газовая плита несовершенной конструкции появилась в Париже в 1837 г. Ее создателем был де Мерле. В 1848 г. другой изобретатель — д'Эльснер — усовершенствовал свою «кухню на газу», как ее называют до сих пор французы. Но самая совершенная, близкая нынешней, газовая плита была создана в

1857 г. Роже де Бовуаром, который и считается изобретателем современной газовой плиты, ибо в принципе его конструкция сохранилась и поныне. Описание этой плиты, ее рисунок, инструкция по пользованию были опубликованы 23 мая 1857 г. в журнале «Монд иллюстре», и этот день официально считается днем рождения газовой плиты.

Таким образом, еще в то время, когда в России были курные избы и существовало крепостное право, парижские буржуа обставляли свои квартиры газовыми плитами!

Даже при царском дворе ввести их в России так и не смогли за весь XIX в. и в первые десятилетия XX в., и лишь газификация страны в советское время сделала газовую кухню доступной всему населению, превратила этот самый прогрессивный вид нагревательного бытового прибора в массовое, всенародное кухонное оборудование.

Весьма показательно, что газовая кухня — это единственный в мире нагревательный агрегат, который за всю историю своего существования и вообще существования печей в мире не получил ни одной отрицательной оценки, не возбудил ни одного замечания, а тем более — недовольства.

Отзывы о «газовой кухне» с первых же дней ее существования были только самые восторженные, причем в этом были единодушны как крупные кулинары, так и самые простые повара, а также огромная армия любителей кухни. Восторг, пламенное восхищение, с какими было встречено это изобретение, не нашедшее ни одного критика как среди старых, так и среди молодых любителей готовить, были просто поразительны и не имеют аналогов среди всех других изобретений XIX и XX вв.

Причина этого заключалась в том, что газовая плита отвечала всем без исключения требованиям кухни, всем способам приготовления пищи и всем нормам и методам технологии, которые при прежних дровяных плитах могли осуществляться только на очень богатых кухнях и при наличии большого штата поваров.

Старых мэтров кулинарии восхищала возможность полностью управлять огнем и делать это легко, элегантно, без напряжения. Одно лишь это обстоятельство облегчало кухонную работу, поварское дело. И это сразу привело к резкому сокращению поварской бригады на больших кухнях, где подготовка дров, сортировка и выверка их по виду подаваемого огня и жара, а также регулярный поднос их к плитам и наблюдение за огнем требовали непрерывного напряжения и внимания и неизбежно побуждали поваров к сосредоточению не на специальных кулинарных, а на технических задачах.

Вот почему именно старые повара первыми приветствовали газовую кухню. Она давала возможность привносить в поваренное дело чрезвычайную точность, обеспечивала полнейшую предсказуемость до минут и даже секунд сроков готовности любого блюда, любого пищевого сырья и упорядочивала окончательно и расчеты в рецептуре, и технологию приготовления горячих блюд, и исполнение любых кулинарных фантазий и задумок, давая для них прочную надежную техническую базу.

Таким образом, с появлением газовой плиты расширились возможности творить! И именно поэтому ее горячо приветствовали самые опытные и самые талантливые повара!

Но и простыми людьми, не связанными с кухней, появление газовой плиты в быту было встречено радостно. В своих воспоминаниях советский драматург Евгений Шварц, человек старшего поколения (1896—1958 гг.), хоть и мельком, но все же не мог не отметить, какое огромное значение имело в жизни людей до второй мировой войны появление в середине 30-х годов газовой плиты. «Когда появилась у нас в квартире газовая плита, — вспоминает ленинградец в 1955 г., спустя 20 лет после этого события, — жизнь приняла новый оттенок. Чайник закипал через две-три минуты. Быстро нагревалась и заполнялась ванна. Электричество, водопровод мы уже не замечаем, словно явление природы, а газ еще обсуждаем... хваля квартиру, говорим: центральное отопление, телефон, газ. Все готовят на газовых плитах и в духовках с удовольствием».

К сожалению, люди заметили в качестве преимуществ газовой плиты только самое незначительное, внешнее и поверхностное — скорость закипания и общий комфорт. Они не заметили главного, существенного — управляемого огня газовой плиты. Заметили это лишь те, кто еще не разучился готовить, да часть профессионалов. Но таких становилось с годами все меньше и меньше.

Более того, во второй половине 80-х — первой половине 90-х годов среди нового поколения, не привыкшего приготавливать пищу и ценящего только внешний комфорт, было распространено мнение, что газовая плита — это атрибут «хрущевок», вследствие чего в новом жилищном строительстве газовые плиты стали заменять электрическими. Да и в дальнейшей «модернизации» газовой плиты разработчики, «изобретатели» пошли, разумеется, за массой, за вкусом толпы. Они стали изобретать более комфортабельные модели, все более убыстряющие темпы «закипания», а главное, больше старались улучшить чисто «косметические» качества плиты, применяя для отделки керамику

и другие новые материалы и одновременно ухудшая параметры и силу нагрева старых конвекционных духовок — главной основы для работы настоящего кулинара.

Одновременно стали появляться и другие комфортабельные модели газовой плиты — с наблюдательным окошком в духовке, с термометром, отмечающим температуру духовки, с самозажигающимся автоматическим устройством газовой горелки. Все это, однако, была не сама «кухня», а «около кухни», не собственно забота о повышении качества кулинарии, а «забота» о техническо-косметическом антураже вокруг кулинарного производства. Процесс пошел не вглубь, а вширь.

Бытовая электроплитка

Почти одновременно с появлением в СССР газовых плит стали распространяться, в основном в конце 30-х годов, бытовые электроплитки для быстрого нагревания (или для подогрева) небольших объемов воды или пищи. Плитки эти были небольших размеров, диаметр их обычно был равен диаметру небольшой тарелки, и основаны они были на простом накале электроспирали, расположенной либо открыто, либо закрыто, защищенно, в керамическом корпусе. Обращение с этими нагревательными приборами было простейшим — достаточно было воткнуть вилку этого «прибора» в электророзетку, как плитка немедленно начинала «действовать», то есть нагреваться.

Чистота, простота, полное отсутствие запаха и возможность готовить на таких плитках в комнате, в полной изолированности от посторонних, а не на кухне, делали в глазах людей конца 30-х годов такую плитку просто фантастически привлекательной.

Эти плитки особо распространились в годы войны и в послевоенное время, когда из-за отсутствия или недостатка керосина пришлось отказаться от керосинок и керогаза, а электроплитки, помимо чистоты и быстроты нагрева, привлекли еще и своей экономичностью. Плитки мощностью 600—700 Вт расходовали обычно за два часа работы чуть больше 1 кВт энергии и были чрезвычайно удобны в любых городских и сельских условиях, поскольку к началу 40-х годов большая часть территории СССР была уже электрифицирована.

Однако оказалось, что удобные во время войны, когда все требования к составу и технологии приготовления пищи были, естественно, снижены, электроплитки имеют серьезные недостатки в условиях нормальной жизни, что и обнаружилось особенно отчетливо в послевоенные годы.

Во-первых, непрочность электроспиралей у открытых плиток

(а таких выпускалось 80—85%) делала этот нагревательный прибор ненадежным и легко выходящим из строя. Во-вторых, на плитках, практически, можно было только кипятить жидкости и варить супы, кашицы (но не густые каши), компоты, кисели, но гораздо хуже обстояло дело, когда приходилось жарить (за исключением самых простейших видов жарения — яичницы, омлетов и блинчиков).

Совершенно невозможно было приготовить на плитках какие-либо «серьезные» кондитерские изделия. Словом, электроплитки были хороши как вспомогательные нагревательные приборы для быстрого приготовления или разогрева уже готового кушанья, для промежуточного, а не основного питания (то есть для завтрака, чая, ужина, но не для обеденного стола).

Кроме того, невозможность регулировать нагрев и его непрерывное нарастание также ощущались как некоторый недостаток, хотя он и не проявлялся явственно, ибо использование электроплиток для кратковременного и, так сказать, факультативного, а не основного приготовления пищи как бы «затушевывало» этот «дефект», тем более что наряду с электроплитками люди пользовались и другими нагревательными приборами, как правило — газовой плитой.

Вот почему, когда пик восхищения электроплитками прошел, в основном к началу 50-х годов, они остались как вспомогательные, но не обязательные нагревательные приборы и продолжают ограниченно использоваться вплоть до нашего времени, то есть до конца XX в.

Наряду с электроплитками получили огромное распространение электрокипятильники. Ими пользуются и дома, но чаще всего на работе, в разных учреждениях, как и электроплитками. Однако привычка кипятить воду при помощи кипятильников или в электрочайниках, особенно для приготовления горячих напитков — чая и кофе, — показатель «плохой кухни», то есть полностью индифферентного отношения людей к вопросам собственного питания и здоровья. Под воздействием электрокипятильника снижается качество воды, она становится безвкусной, исчезает аромат чая, ухудшается вкус кофе.

Тем не менее, фактор «удобства» электроплиток играет такую значительную роль для ряда людей, не приспособленных для организации налаженного, полноценного быта, что их отрицательные качества вовсе не принимаются во внимание.

Действительно, иногда электроплитки «незаменимы» — в командировке, на даче, при остановках в чужих городах. В таких случаях они позволяют приготовить простенькую, но зато «свою»,

«проверенную», «гарантированную по качеству» еду, смягчить вынужденную при переездах сухомятку горячим чаем, кофе, молоком, кашкой. Однако все это лишь подчеркивает временность, эпизодичность обращения к помощи электроплиток и использование их как раз для поддержания принятого ранее нормального домашнего режима питания, а не как замену этого нормального питания — эпизодическим.

Пример такого правильного и гибкого использования электроплитки приводит в своих мемуарах бывший Генеральный секретарь ООН, норвежский министр иностранных дел Трюгве Ли.

В 1921 г., будучи молодым профсоюзным деятелем в Норвегии, он добился включения себя и своей невесты в состав норвежской делегации, приехавшей в Россию на сессию Коминтерна. Трюгве Ли хотел просто посмотреть «загадочную Россию», но был далек от восторженного почитания коммунизма и заранее разузнал, что в России голодно и главное — трудные бытовые условия. Поэтому будущий генсек ООН, который и тогда слыл человеком, любящим хорошо покушать, решил подготовиться к поездке основательно: он захватил с собой несколько мешков продуктов, хотя его визит был рассчитан всего на неделю (на границе его чуть не арестовали чекисты, приняв за обычного мешочника-спекулянта), а главное — прихватил из дома американскую электроплитку, бывшую уже в начале 20-х годов весьма распространенным нагревательным прибором во всей Западной Европе. Используя свои продукты и эту электроплитку, Трюгве Ли устроил в своем номере отеля «Люкс» на Тверской целую столовую, куда приглашал на чай, на кофе и просто закусить и поесть отварной норвежской рыбки многих проголодавшихся деятелей Коминтерна, прежде всего, конечно, «родных» скандинавских, которые, не имея электроплитки, чувствовали себя очень неуютно и одиноко в Советской России.

Хозяйственно-коммерческо-кулинарные способности и замашки сослужили прекрасную службу Трюгве Ли в развитии его карьеры в профсоюзном движении Норвегии. И он честно признавался, что своим возвышением он немало был обязан тому, что вовремя сообразил взять в командировку простую, скромную, дешевую электроплитку. Ведь эффект от ее использования был тем более силен, что в России 1921 г. она воспринималась как чудо! И в то же время реально обеспечивала ее хозяину полную меру независимости: он был сыт и напоен тогда, когда хотел, и настолько, насколько ему было нужно, и при этом никому ничем не обязан, как другие, добывавшие себе пропуск или талоны в государственные столовые Москвы.

Электроплита

В отличие от электроплиток, известных иностранцам с 20-х годов XX в., а советским людям с середины 30-х, электрические стационарные плиты, оснащенные духовкой и рассчитанные на приготовление широкого диапазона кулинарных изделий, появились в конце 70-х годов прежде всего в новых районах Москвы, на юго-западе.

Электроплиты — массивные, обладающие солидностью и красивым дизайном — были провозглашены самым последним словом кулинарной техники. На них с 80-х годов стали переходить не только объекты индивидуальной и кооперативной застройки в столице и крупных городах страны, но и профессиональные кулинарные учреждения, начиная со столовых, ресторанов, кафе и кончая кулинарными техникумами, пищекомбинатами и институтами инженеров общественного питания.

Однако, после весьма кратковременного энтузиазма по поводу «нового шага» и «дальнейшего развития» в области кулинарной техники, отношение к электроплитам со стороны серьезных профессионалов резко изменилось на сдержанно-критическое, а затем, спустя пару лет практического освоения электроплит, и вовсе стало однозначно отрицательным и даже осуждающим. Возникла острая ностальгия по газовым плитам, ареал распространения которых стал, к сожалению, сокращаться в 80—90-е годы нашего столетия.

Дело в том, что электроплиты не только не расширяют, но и не сохраняют и даже существенно сокращают возможности кулинарного использования данного типа огня. Собственно, огня-то уже и нет. Остались лишь металлические диски, нагреваемые с помощью электроэнергии. И хотя электроплиты снабжены реостатом, позволяющим получать три-четыре уровня тепла, никакой гибкости управления нагревом повар достичь не может. Все дело в том, что никакое переключение или даже полное выключение того или иного диска не снижает уровень тепла не только мгновенно, как это происходит при пользовании газовой плитой, но и спустя даже 10—15 минут, поскольку степень нагрева этих дисков крайне велика. Таким образом, рассчитать температуру нагрева и тем более в нужный момент понизить эту температуру абсолютно невозможно. Печь работает только на непрерывное повышение температуры, а это — абсурдная ситуация для кулинарного производства. При такой тепловой «прямолинейности» можно приготовить только самые что ни на есть примитивные блюда. В основном — отварные и жидкие.

Даже приготовление простой каши на электроплите представляет собой «сложную проблему». Тем самым роль электроплиты по сути дела сводится к роли спиртовки или электроплитки — она служит средством кипячения воды и подогрева ранее где-то приготовленных блюд.

Для кафетериев и кафе со стандартным набором примитивных и одних и тех же блюд электроплиты, конечно, годятся, но творить на них просто невозможно и даже противопоказано, так как любая попытка творчества, то есть принятие нестандартного решения, неизбежно окончится неудачей и конфузом для повара. Электропечь, электроплита ведет свою собственную «технологическую линию» и не обращает внимания ни на расчеты повара, ни на его действия.

Тем не менее, электроплиты находят все же своих приверженцев и адептов. К ним относятся все те, кто любит не столько кулинарное творчество, сколько кухонный интерьер, кто не терпит, чтобы на кухне был рабочий «беспорядок», а предпочитает бездействующую зализанную кухню, на которой все буквально блестит, но ничего не двигается, ничего не работает и не дай бог что-то проливается или сыплется на стол или на пол.

Такие «любители кухни» (в буквальном смысле кухни как помещения) очень довольны электроплитой, поскольку ее наглухо закрытые и обтекаемые блестящие формы «исключительно эстетичны» и намного красивее самых изящных современных газовых плит с их нескрываемыми горелками и «дырками» для этих горелок.

Кроме эстетических защитников электроплит, есть и такие, кто выступает с позиции экономии и советует «приспособиться», «приноровиться» к работе электроплиты, используя ее самое отрицательное свойство (нарастающую температуру и отсутствие ее падения при выключении тока) в свою пользу.

Для этого надо выключать плиту задолго до фактической готовности блюда и доваривать или дожаривать его на... остаточном тепле при выключенной электроплите. Конечно, это какой-то выход, но все дело в том, что использовать этот «выход» можно лишь при приготовлении самых примитивных блюд, а заранее рассчитать действие выключенной печи, работающей «вхолостую», столь же трудно и неудобно, как и рассчитать, до какой температуры можно довести диск и сколь долго эту температуру поддерживать, чтобы она не испортила кушанье. Словом, как бы мы ни управлялись с электропечью, проблема остается одной и той же — она не позволяет нам судить о своем реальном действии. Мы не видим огня и не можем реально чувствовать аккумулированной температуры и, следовательно,

вынуждены действовать вслепую. Все расчеты, выкладки и допуски прироста и падения температуры при различных маневрах не только убивают всякое кулинарное творчество, но и практически никогда не обеспечивают необходимых условий приготовления, как и любые искусственные априорные суждения. Пока мы считаем, прибавляем и отнимаем, то есть занимаемся не кулинарией, а арифметикой, блюдо давно успеет либо сгореть, либо подсохнуть, либо выкипеть. Нельзя ведь отвлекаться от кулинарного процесса! А электроплита на эти отвлечения нас провоцирует. Словом, элекгрокухня — это вовсе не то последнее слово техники, которое могут приветствовать настоящие любители и ценители поварского дела.

Настоящий мастер никогда не станет работать на электроплите, он всегда предпочтет газовую плиту, где можно продемонстрировать искусство кулинарного виртуоза.

Чтобы как-то дополнить, расширить кулинарно-технологические возможности электроплит, создать условия для более гибкого использования их слишком грубого, прямолинейного нагрева, были введены некоторые технические усовершенствования в виде дополнительных устройств, приданных электроплитам или же действующих совершенно самостоятельно как автономные, отдельные агрегаты. Такими устройствами стали электроплита с термостатом и электрогриль.

Электроплита с термостатом

Это новое поколение электроплит или термостатных плит появилось в Западной Европе в конце 50-х — начале 60-х годов в первую очередь в скандинавских странах — в Норвегии, Дании, Швеции, — а в нашей стране это новое устройство практически не использовалось, и большинство действующих в России электроплит остается поэтому на уровне прежней, самой «общей» конструкции. Только в Прибалтике, в Ленинграде и отчасти в Москве электротермостатные плиты появились в некоторых элитных новостройках уже позднее, в 80-е годы.

Термостатная печь снабжена автоматическим температурным регулятором, который можно устанавливать на любую температуру от 50 до 350˚. Если определенная температура установлена заранее соответствующим поворотом ручки регулятора, то она останется на этом уровне, не повышаясь в течение всего времени действия данной печи. Это дает возможность лучше контролировать нагрев, чем у обычной электроплиты.

В термостате хорошо выпекаются в духовке кондитерские

изделия, пироги и другие блюда, что в электроплитах обычной конструкции сопряжено с риском сжечь или иным образом испортить изделие. Но термостат, «привязанный» к определенным температурам на все время приготовления, хотя и делает приготовление безопасным, все же связывает повара, поскольку тот полностью лишен возможности регулировать температуру во время приготовления и должен полностью «отдаться на милость» автоматики. К термостатным плитам прилагается список температур, которые следует устанавливать для каждого вида кулинарных изделий и блюд.

Основное место занимает, конечно, выпечка, ради которой и сконструированы термостаты. Вот как выглядят «предписания», облегчающие заботы неумелых людей, желающих творить за плитой или быть, по крайней мере, самостоятельными в своих действиях:

Хлеб на листе — около 200°
Хлеб в формах — 200—225°
Булочки — 200—250°
Печенье — около 200°
Венское тесто — около 190°
Печенье в формах — около 170°
Песочное тесто — около 160°
Пряники, тесто на меду — 140°
Меренги — 100—140°
Паштеты — около 170°
Варка рыбы, запекание — 150—170°
Тушение мяса (говядина) — около 150°
Запекание гуся и утки — 150—160°
Тушение баранины — 150—160°
Запекание свинины — около 170°
Колерование — 200—250°

Эти температуры надо строго выдерживать. Тот, кто пренебрегает этим при работе с термостатной плитой, бывает жестоко наказан и разочарован. Ибо автомат есть автомат, и с ним шутки плохи.

Электрогриль

Другим дополнением к электроплитам служит электрогриль. Он может быть стационарным, встроенным в электроплиту, и автономным, портативным. Электрогриль дает возможность имитировать приготовление пищи на «открытом огне», то есть делать шашлыки, обжаривать на вертеле или рашпере птицу, рыбу (осетровых), словом, воспроизводить без огня, в чистых

комнатных условиях все то, что обычно делают вне помещения на мангалах или кострах. Конечно, это расширяет кулинарные возможности электрокухни, но дорого и гораздо менее вкусно, чем естественное грилирование. К тому же грилирование как процесс вполне можно осуществлять без электрогрилей на простой, обычной газовой плите. Начиная с середины 80-х годов грилированием буквально увлеклись и общественное (ныне коммерческое) питание, и отдельные лица, ставшие владельцами разных гриль-печей — как электрических, так и микроволновых. Объясняется это тем, что грилирование — очень быстрый и кулинарно ничем не осложненный процесс: не надо ни масла, ни жира, ни воды, ничего дополнительного, чтобы приготовить грилированные мясо или птицу, кроме самого этого мяса. Отрезал кусок, поместил в печь и спустя 5 минут получил готовое изделие. Удобно, быстро, нехлопотно. Как раз для современного занятого или ленивого человека.

Несовершенства стационарной электроплиты побудили придать ей и другие специальные, но основанные также на использовании электрической энергии дополнительные нагревательные приборы, ориентированные на какую-нибудь одну функцию. Так появились электроскороварки и электротиховарки.

Скороварка

Скороварки (наплитные, паровые) существовали в Западной Европе с 20—30-х годов, а у нас появились в начале 40-х и распространились после войны, в 50—60-х годах. Это значит, что они появились в продаже. Но спросом никогда не пользовались. И причина здесь двоякая: во-первых, эти «приборы» были страшно дороги, во-вторых, имели столь узкий диапазон применения, что даже те, кто их приобретали, ими практически так и не пользовались.

Таким образом, «в народ» скороварки не пошли. И это было очень хорошо, так как скороварки как средство изготовления пищи — крайне вредны. Об этом, конечно, предпочитали молчать, но люди, сведущие в их устройстве, без всяких разъяснений могли прекрасно догадаться, что скороварки не только губят пищу, которую в них закладывают, но и портят здоровье человека, который эту пищу ест.

Дело в том, что скороварки построены по принципу работы автоклава. А это значит, что они стерилизуют (а проще говоря — полностью разрушают) все живое, что в них попадает. В продуктах и в воде это не только бактерии, но и ферменты, витамины, важнейшие микроэлементы, не говоря уже о

консистенции тканей и вкусе. В скороварках готовят быстро и идеально размягчают пищу, но пища при этом получается жеванной, как мочало, и совершенно безвкусной.

Короче говоря, простые, то есть паровые, наплитные скороварки вскоре после своего дебюта практически «провалились». Их пришлось снимать с производства. Однако спустя лет эдак 20, в конце 70-х — начале 80-х годов, они вновь стали появляться в новой модификации как электроскороварки, которые можно было без всякой плиты включить в любую ближайшую розетку. Это обстоятельство привлекло к скороваркам внимание наиболее ленивой части наших соотечественников, но отпугивающая цена вновь сделала благое дело — вредные для здоровья скороварки не прижились в народе как не конкурентоспособные по своей стоимости.

Скороварки не приобрели особенной популярности (за исключением короткого времени, пока в них люди не разобрались!) еще и потому, что появились в такой исторический момент, когда они были совсем не нужны. Тот, кто их выпускал, не только не разбирался в кулинарии, но и был абсолютно глух к процессам исторического развития общества. В 70-е годы еще более убыстрять нагревательный процесс, когда его до такой степени убыстрила электроплита, что он стал полностью неуправляемым, было и глупо, и ненужно, и просто абсурдно. Ведь кулинария не могла быть сведена исключительно к кипячению воды, на которую и ориентировались инженерные разработки «присяжных убыстрителей» жизни. Актуальные проблемы кулинарного фронта лежали совсем в другой плоскости.

Тиховарка

Люди страдали от неустроенности быта, от стрессов на производстве и от невозможности наладить регулярное и недорогое питание вовремя, не прибегая к довольно заурядной и невкусной еде общепита. А именно эти проблемы решались не убыстрением приготовления еды или согреванием воды для чая и кофе, как полагали люди с ограниченным знанием жизни и метафизическим мышлением, а получением еды в заданное время, скажем, к моменту прихода с работы, в уже готовом виде, без необходимости самому что-то делать для этого, хотя бы и в кратчайший срок. Ведь уставший человек, в принципе, не может и, как считалось веками, не должен готовить пищу, ибо он при этом всегда наделает ошибок. Отсюда, именно из этой жизненной практики, и возник институт гостеприимства, а вовсе не из

побуждений морального свойства, доброты и тому подобной «дребедени».

Подготовить готовую горячую еду к моменту прихода труженика с работы в зажиточных семьях могла только специальная прислуга, а в бедных — освобожденный от всех иных обязанностей член семьи — жена, сестра, дочь, которые находились бы всегда дома и были заняты исключительно домашним хозяйством. Как мы знаем, таких «освобожденных» членов семьи в 60—80-е годы в советском обществе практически совершенно не осталось, за исключением стариков-пенсионеров, которые сами нередко нуждались в помощи.

Таким образом, именно проблема подготовки пищи работникам к моменту их прихода с работы и была основной проблемой быта советского общества. Быт разваливался синхронно с разваливанием семьи и ее вековых функций по созданию и сохранению семейного очага.

Паллиативами, «исправляющими» это положение, стали массовые «обеденные перерывы» в учреждениях, когда сотрудники, разбившись на группки, готовили себе на электроплитках еду или разогревали принесенную пищу и кипятили воду для чая и кофе.

Этой же задаче — использовать казенное время для личных кулинарных целей — стали служить разные «застолья» на службе, как в служебное, так и, чаще всего, в неслужебное, вечернее время, в связи с юбилеями или днями рождения сотрудников и по другим «случайным» поводам.

Несмотря на строжайшие запреты использовать служебные помещения для пьянок и других «кулинарных» мероприятий, эти предписания, исходившие свыше, спустя месяц-два их формального исполнения затем дружно всеми нарушались, и все возвращалось «на круги своя» с той лишь разницей, что внешние приличия, «тайна» этих служебных «застолий» соблюдались все менее и менее и «пиршества» проходили в 90-х годах уже не только открыто, но и с налетом некой нагловатости, подчеркнуто демонстративно.

Надо сказать, что «служебные застолья» нанесли жесточайший удар по все еще сохранявшимся элементарным понятиям домашнего стола, по разумным и профессиональным канонам и правилам кулинарии. Они окончательно отучили людей от правильной, здоровой и доброкачественной пищи, от умения и желания правильно питаться.

Дело в том, что пищевой ассортимент таких застолий всегда базировался на готовом магазинном материале, то есть на пищевых полуфабрикатах: консервах, колбасах, маринадах, а в

кондитерской части — на самых расхожих и плохих изделиях общепитовских хлебокомбинатов — плюшках, песочном печенье, бисквитных рулетах, то есть на всех видах теста, содержащего повышенный процент яиц и сахара и приготовленного не на дрожжах, а на соде или аммонии.

Что же касается собственно кулинарного приготовления, то ограничивались «салатами» в их самом пошлом советском варианте, то есть с использованием консервированного горошка и майонеза, которые почему-то, вопреки всем правилам вкуса и хорошего тона, совмещались со свежей капустой, свеклой (отварной, а иногда и сырой, тертой), что является немыслимым вызовом всем канонам национальных кухонь народов мира, а также демонстративным отрицанием принятых в цивилизованном обществе понятий о пищевой совместимости и вкусовой гармонии. Но советский человек оказался приученным, а точнее приручeнным, к этим прямо-таки противоестественным вкусовым сочетаниям, которые, по-видимому, маскировались и даже «искупались» за счет обильного употребления спиртных напитков, также без соблюдения всяких правил их гармоний с блюдами.

Таким образом, проблема исправления недостатков и искривлений советского быта вообще и бытового питания в особенности неимоверно усложнялась сплетением тех «дикостей», к которым приспособились мещанские массы советского общества, когда они сами, добровольно, избрали для себя легкий путь «преодоления» трудностей быта, ориентируясь на «холодный стол», то есть бутербродно-консервный, не требующий ни кулинарных навыков, ни затрат труда, а в этом «холодном столе» предпочли его самую мерзостную, самую пошлую и нездоровую разновидность — произвольную смесь всего, что «достали», запиваемую такой же случайной смесью алкогольных и искусственных напитков: водкой, крепленым вином, пивом, фантой, кока-колой, пепси-колой и другими яркоокрашенными жидкостями и искусственными эссенциями. Научить таких людей правильно питаться было нелегкой и неблагодарной задачей, за которую, по правде говоря, нечего было и браться. Ибо результат мог быть лишь нулевым.

Тем не менее, лучшие представители инженерной мысли и рабочего класса в середине 80-х годов поставили перед собой такую задачу, правильно определив ее стратегическую и тактическую линию. Начать надо было не с просвещения и убеждения затуманенных невежеством и алкоголем мещанских голов, а с создания принципиально нового типа очага, который бы помог по-новому организовать быт.

На крупнейшем в СССР Машиностроительном заводе им. М.

И. Калинина в Свердловске инженеры, конструкторы в дружеском контакте со мною, выступающим в качестве кулинарного эксперта и консультанта при разработке нового типа очага, решили создать тиховарку — очаг, из самого названия которого уже были ясны принципы его работы, — антипод вредной скороварки. Тиховарка должна была готовить неспешно, но... так, чтобы блюдо получалось вовремя, то есть в совершенно определенное, заранее назначенное время. Так, даже абсолютно одинокий человек мог с утра, скажем, в 9—10 часов, включить тиховарку с супом и установить его готовность на 15:00. Придя за 5—10 минут до этого срока домой, человек находил обед уже готовым, оставалось только разлить по тарелкам.

Если же человек запаздывал, то блюдо не подгорало и не выкипало, тиховарка автоматически отключалась, как только проходил срок приготовления. В тиховарке можно было готовить не только суп, но и вторые блюда из любых видов пищевого сырья. Время же приготовления можно было растягивать на 8—10 часов. Иными словами, можно было с утра, заранее, установить себе ужин на 20:00 и получить его точно к этому сроку свеженьким, не переваренным, не перепревшим, не пересушенным.

Вот это действительно была революция и в кулинарном производстве, и в быту. Ведь, в отличие от других типов электроочагов, тиховарка и в чисто кулинарном отношении была великим облегчением, так как принятая в ней технология приготовления была наиболее профессионально правильной с кулинарной точки зрения, а также была кулинарно ценной, поскольку блюда в новом очаге получались вкусными, с полнейшим сохранением естественного вкуса и аромата вложенных продуктов. Наконец, огромным преимуществом тиховарки было то, что она давала возможность готовить блюда любых национальных кухонь, не только не ограничивая творчество повара, но и предельно расширяя возможности для любых кулинарных фантазий.

Могу сказать откровенно, что только при помощи тиховарки я освоил и понял глубину кулинарных замыслов китайской кухни, блюда которой не мог полностью воспроизвести на газовой плите, не говоря уже обо всех иных.

Между тем, принципы действия тиховарки, как и всех гениальных творений, были предельно просты[47]. Этот очаг был снабжен двухступенчатым реостатом для регулирования степени (силы) нагрева, как и другие электроприборы. Однако при этом нагревался непосредственно не металлический сосуд (кастрюля, сковородка, чайник) и не металлический поддон, диск для

установки посуды, как в электроплите, а металлический футляр (кожух), изготовленный из особого алюминиевого сплава, который нагревался крайне медленно и не раскалялся, даже находясь до десяти часов под электронапряжением.

Но этим инженерные новшества не кончались. В футляр, причем с большим зазором в 0,5—0,7 см, вставлялась огнеупорная керамическая емкость в виде большой кастрюли, куда и должна была помещаться пища.

Таким образом, нагрев производился опосредованно, через нагретый воздушный слой, который, в свою очередь, согревал керамическую емкость, а та передавала это тепло пище. При этом, естественно, никакого перевара или пережаривания произойти не могло, даже при работе этого прибора в течение суток!

Но главное кулинарное достоинство заключалось не в этом. Ведь бесконтактный нагрев до мельчайших подробностей имитировал нагрев в русской печи, утраченный вместе с русской печью и, казалось, не только не восстановимый во всех современных конструкциях очага, но и теоретически недостижимый в электроприборах вообще.

Однако гибкая инженерная мысль конструкторов нашла гениальный выход, предложив ступенчатый, даже, лучше сказать, многоступенчатый нагрев пищи через три особые среды — спецметаллосплав, воздушный тонкий слой и особую ситалловую керамическую огнеупорную емкость.

Точнейший расчет теплоемкости и подбор особых сред — это громадное достижение специалистов по материалам, ученых-физиков. Весь их труд был вложен в создание тиховарки, кулинарные испытания которой производились не просто поваром, а ученым.

В 1989 г., осуществляя конверсию, бывший военный завод рассчитывал убить «двух зайцев» своим выдающимся изобретением. Во-первых, получить экономическую выгоду, выбросив на рынок такой прибор, который должен был найти обязательно массовой, широкий спрос. Ведь тиховарка весит чуть более 1 кг, а с керамической емкостью — 3,5 кг. Ее легко можно переносить и готовить на ней при наличии электророзетки в любом помещении. Она безопасна, то есть ее, в отличие от всех других электроприборов, можно оставлять включенной без наблюдения. Ясно, что при ее первоначальной стоимости в 40 руб. (1990 г.) она могла бы стать столь же обычным кухонным прибором в каждой семье, как и какой-нибудь кипятильник.

Второй «заяц», которого должно было убить производство тиховарок, был еще более исторически престижным, чем намечаемая коммерческая прибыль. Тиховарка была призвана

возродить семейный очаг, вернуть народ к полноценной домашней кухне, восстановить утраченный, казалось бы, безвозвратно национальный кулинарный вкус русской пищи, да и других национальных блюд страны.

Однако развал СССР не только помешал выполнению этих задач, но и безвозвратно убил саму тиховарку. Дело в том, что, производя электропульт и металлический футляр тиховарки, завод изготовлял хотя и главную, но лишь одну часть тиховарки. Вторую ее часть, не имевшую никаких технических конструкций и приспособлений, а именно — керамическую огнеупорную кастрюлю, должен был изготавливать по особой договоренности шамотно-керамический завод в Донбассе, где только и было освоено производство ситалла — высокопрочного керамического материала, по своим теплопроводным свойствам напоминающего и даже кое в чем превосходящего фарфор. Оба завода договорились о поставках керамических ситалловых емкостей определенного объема и конфигурации в Свердловск. Обговорено было все — транспортные расходы, сроки поставок, сохранение в секрете состава материала для керамических (ситалловых) кастрюль. Но все это разом полетело в тартарары с конца 1991 г. Донбассовцы успели поставить лишь пробную партию своей особой керамики поздней осенью 1990 г. Естественно, что Свердловский завод не мог выпускать тиховарки без керамических емкостей, вдруг оказавшихся основной частью тиховарок.

С другой стороны, украинцы, изготовив по плану для Свердловска очередную партию ситалловых кастрюль, не смогли перевезти ее в Россию из-за резко поднявшихся с 1992 г. таможенных и железнодорожных тарифов и, не имея возможности получить за свою продукцию предоплату, вынуждены были оплатить труд своих рабочих — керамическими емкостями. Поскольку спрос на них без футляра тиховарок был на Украине невозможен, то украинские челноки стали возить донецкую керамику в Москву и сбывать ее на рынках как простые фарфоровые резервуары, естественно, не только за полцены, но и вовсе не по назначению, так как население и в России, и на Украине вообще не знало о существовании тиховарок и особенно о металлических футлярах из Свердловска к керамическим емкостям из Донбасса. Так футляры оказались на складах завода в Свердловске, а донецкие керамические кастрюли разошлись среди случайных покупателей Украины и Москвы.

Великое открытие, которое должно было совершить кулинарную и бытовую революцию в советском обществе, умерло, фактически еще не родившись, в момент смерти самого этого

общества!

Микроволновая печь

Первые микроволновые печи появились в начале 60-х годов в Японии, а затем в США. В Западную Европу они проникли во второй половине 60-х, а у нас о них заговорили в конце 70-х как о выдающемся техническом достижении. Практически использовать и продавать «микроволновки» стали лишь в середине 80-х. В 90-х годах началась их усиленная реклама.

Этот кухонный прибор размером с небольшой чемодан преподносится прессой как настоящая революция в кухонном производстве. На самом же деле можно говорить лишь о «технической революции», да и то в весьма ограниченном смысле, ибо тепловое воздействие сверхвысокочастотного (СВЧ) электромагнитного излучения (диапазон частот — гигагерцы), на котором основано действие микроволновых печей, было известно давно. Другое дело, что его применили для кухонного нагревательного прибора, создав иной тип современного очага (портативный, переносной, легкий и быстро работающий), но никаких кулинарных достижений при этом не достигли. Скорее, наоборот.

Конструктивно СВЧ-печь (их модификаций ныне весьма много) состоит из генератора СВЧ-излучения и камеры, в которой это излучение воздействует на помещенные в нее продукты, вызывая их нагрев. Однако глубина прогрева не очень велика — всего 2—4 см, вследствие чего рекомендуется резать продукты для СВЧ-печей на небольшие кусочки. А это приводит к тому, что вносятся кулинарные ограничения на ассортимент возможных для приготовления блюд.

Микроволновая печь, конечно, устраняла главный недостаток электроплиты — непрерывный нарастающий нагрев, регулировать и управлять которым было трудно, а точнее просто невозможно. Именно ради этого и была изобретена микроволновая печь. В ней можно прекратить доступ тепла к блюду, просто отключив ее. Но на этом все преимущества «микроволновки» заканчивались. Все другие ее свойства, которые рекламировались производителями и торговлей, были не новы, а главное — не столь уж желанны для кулинаров.

Главный козырь — быстрота приготовления любого кушанья за несколько минут — на поверку оказался фикцией, поскольку и выигрыш во времени по сравнению с электро- и газовой плитой был, в сущности, ничтожен (например, вместо 15 минут для приготовления рыбы на газовой плите микроволновка требовала

10 минут, вместо 25 минут, необходимых для приготовления овощей на газовой плите, микроволновка обещала управиться за 19 минут и т. д.), а главное, этот выигрыш касался далеко не всех видов продуктов, а необходимость обязательной особой подготовки продуктов для их варки или жарения в микроволновой печи к тому же начисто «съедала» его. Кроме того, многочисленные правила — чего нельзя и что можно делать в микроволновке, как не забыть одно и включить другое — создавали такую мороку для тех, кто брался за освоение новой техники, привыкнув к прежней, простой газовой плите, что никакого облегчения приготовление на микроволновой печке не приносило.

Но главным недостатком СВЧ-печи оставалось то же самое ограничение диапазона кулинарного применения, какое было характерно для всех новейших источников нагрева, для всех типов очагов, построенных на использовании электроэнергии, а не на применении живого огня.

Эти «новейшие», портативнейшие и «чистейшие» печки умели, как и все роботы, производить только примитивные, несложные операции, где требовалась прямолинейность действия, точное время, точная температура. В таких случаях эти печки были надежны. В случаях, когда надо было выйти за рамки элементарного стандарта, всюду, где требовалось внести какой-то нюанс или не предусмотренное стандартом дополнение, эти новейшие «чуда» техники позорно пасовали и отказывались качественно выполнять свою работу. Правда, и здесь, как и в случае с электроплитами, для расширения диапазона кулинарных действий микроволновок к ним было предложено присоединить несколько дополнений, фактически новых агрегатов, составлявших вместе с базовой СВЧ-печью своего рода микроволновую печь-комбайн. Сюда, разумеется, включался модный микроволновый гриль, тостер, дополнительный обдув горячим воздухом и т. п.

Но, в принципе, это не меняло положения: СВЧ-печь не только не становилась нагревательным прибором-панацеей, но и, обрастая дополнительными надстройками и, так сказать, расширяя сеть своих микроволновых филиалов, превращалась в сложно управляемый комплекс, требующий навыков и инженерных знаний. А разве ради этого создавалось данное изобретение? Его задачей было максимально облегчить и упростить процесс приготовления пищи!

Но если что и упрощалось при пользовании новыми видами нагревательных приборов, так это только кулинарный ассортимент пищи и вкус приготавливаемых блюд, ибо и для

электроплит, и для плит термостатных, а еще более для СВЧ-печей предписывались свои меню, рекомендовалась иная, более стандартизированная и упрощенная рецептура блюд.

Выигрыш во времени, облегчение кухонного труда хотя и достигались в известной степени, но покупались они, во-первых, ценой увеличения хлопот на другие операции, а также ценой общего снижения качества и ассортимента приготавливаемой пищи, за счет упрощения кулинарных достоинств стола. Так что прогресс в поварском деле от новой техники был фактически иллюзорным. Во всяком случае, никакого кулинарного прогресса к концу XX в. не произошло. Но ряд серьезных симптомов кулинарного регресса обозначился в то же время довольно четко.

Сверхмикроволновая печь — «галопирующий гурман»

Появление на этом фоне в середине 90-х годов новой технической новинки — «Галопирующего гурмана» — следует оценить поэтому скептически. «Прогресс» идет в этом новом виде очага в привычном уже направлении. Нам обещают приготовление не в течение минут, а в течение — секунд. Например, от 20 до 45 секунд. Но что это за кулинарные изделия, требующие столь молниеносного исполнения. Да ничего особенного — гратинированные бутерброды, которые можно получить за минуту в обычной газовой духовке, горячий банан, облитый коньяком и обсыпанный сахаром, то есть то, что вкусно и без всякой «галопирующей» печи. И все в этом же роде. Единственное преимущество «Галопирующего гурмана» перед СВЧ-печью, если верить рекламе, в том, что он заменяет собой все десять дополнений, придуманных для расширения возможностей микроволновых печей. Иными словами — это комбайн в одной оболочке, имеющий десять разных температурных режимов на выбор. Конечно, это удобнее, чем десяток «деток» из семейства СВЧ-печей. Но кому это нужно, кроме богатых бездельников?

В России «Галопирующий гурман» рекламируется с 1996 г., но продается только в Дубае, естественно, на доллары. О повышенном спросе на эту кухонную игрушку в нашей стране что-то не слышно. Даже падкие на такие «новинки» новые русские, кажется, на сей раз не проявляют особого энтузиазма.

«Гиперион»

Другой моделью сверхмикроволновой кухни объявлен в 1996 г. некий «Гиперион». О нем много не распространяются, не перечисляют его качеств, как в случае кухни-комбайна

«Галопирующий гурман». Зато потрясают воображение покупателей одним, по мнению рекламодателей, весьма веским фактом, который якобы должен доказать космические скорости приготовления на «Гиперионе».

Этот «факт» — возможность «Гипериона» вскипятить ведро воды (14 л) за... 15 секунд! Исходя из этого, потребитель-покупатель сам должен вообразить, каковы выдающиеся кулинарные способности новой печки.

Однако, по-видимому, кроме кипячения воды, эта печка не способна готовить по-настоящему, или, вернее сказать, за ней ни один повар не способен уследить, так как она может спалить весь обед в считанные секунды!

Микроволновая печь с компьютером

Наконец, самой последней попыткой сделать «микроволновку» предельно удобной, безопасной и полностью контролируемой, так что ею сможет управлять даже ребенок или любой человек, совершенно не задумываясь о том, что он там готовит, является изобретенная в Японии и подготовленная к выпуску в 1997 г. новая модель «микроволновки» фирмы «Шарп», оснащенная компьютером, при помощи которого «сама печь» может контролировать и прерывать не только свои процессы, но и поправлять или отменять ваши ошибки в результате неумелых действий. Компьютер автоматически установит или изменит температурный режим, укажет потребителю, когда следует, например, перевернуть мясо или рыбу, отключит подачу температуры, как только еда будет готова, и даже... помешает ребенку обжечься, если тот полезет в такую печку. Важно только избрать определенную программу, нажать нужную кнопку, а затем полностью положиться на автоматику.

Все это звучит очень красиво и привлекательно в рекламе, и, возможно, так оно и окажется в конце концов в жизни. Но подобные фантастические волшебные устройства пока еще слишком дороги, и их применение ограничивается довольно узким, определенным социальным кругом потребителей. Но главное, даже в них не будет преодолено, а лишь только усилится отчуждение человека от кулинарного творчества. Произойдет ограничение кулинарного ассортимента блюд жестким стандартом, заложенным в память данного компьютера. И хотя память эта будет содержать формально сотню блюд, но все они будут предельно примитивны в кулинарном отношении и однообразны в смысле композиции и колорита. А иначе — нельзя. Иначе — автомат действовать не сможет.

Он может точно и надежно гарантировать только то, что он «знает», то есть то, что заранее жестко определено по составу, количеству, вкусу, аромату и во что мы, как едоки, уже не сможем вмешиваться, если хотим получать все готовенькое.

По сути дела, со сверхумной микроволновкой в каждый дом, в каждую семью в XXI в. может прийти (и в конце концов придет!) стандартный для всей страны общепит, придет одинаковый для всех обед — каждому сугубо индивидуально, в его собственном доме, в удобное для него время и по его личному желанию.

Таков финал (возможный и уже спланированный) развития кухни и кулинарного изобретательства в XX в., финал развития современной кулинарии, которая в России сто лет тому назад, имея примитивный очаг, достигала наивысшего разнообразия и тонкости в исполнении обширнейшего репертуара русской национальной кухни, а к концу века, обладая сверхвысокочастотной печью с компьютером, должна ограничиться стандартным набором блюд с приблизительно одним характерным вкусом и с заранее определенной композицией.

К этому ли столетиями стремились гурманы?

Вот вопрос, который лет эдак через 20—25 станут задавать себе не только гурманы, если, правда, понимающие нечто в кулинарии люди еще останутся на нашей грешной планете!

• • •

Можно сказать, что изобретение новых типов и видов очага в XX в. подошло ныне к своему логическому концу в смысле убыстрения приготовления пищи (быстрота ее тепловой обработки дошла до секунд!). В смысле же кулинарном мы вернулись на уровень XII в. Реальный прогноз на XXI в. — изобретение новых «велосипедов» в области кулинарной техники, несомненно, прекратится, и, если люди сохранят здравый смысл и ум, а также вкус к полноценной, естественной пище, главным очагом XXI в. останется и даже восстановит свои полные права — газовая печь, наша заслуженная деятельница активной кухни, получившая одобрение у кулинаров прошлого, нашедшая горячих поклонников и, несомненно, завоюющая в будущем симпатии кулинаров всех грядущих поколений.

• • •

Фактическое сужение диапазона действия архисовременных типов и видов очага, необходимость дополнять их параллельными, действующими на том же принципе, но приспособленными к несколько иному температурному режиму устройствами, привели к тому, что в целом очаг из универсального, каким он стал к XIX в. в виде русской печи, превратился в крайне индивидуальный, приспособленный к разным функциям набор нескольких маленьких, детально ориентированных очажков, причем число их достигает десятка и более. Ясно, что держать их все на одной кухне может себе позволить либо специализированное на кулинарное производство учреждение (где как раз важна быстрота действия этих очажков), либо богатый человек, обладающий к тому же значительной жилой площадью, из которой он может выделить под кухню как минимум 30—35 кв. м.

Ясно, что подобные возможности практически — единичны, следовательно, полный набор современных очажков типа СВЧ-печи может иметь лишь крайне ограниченный круг людей. Остальным же придется довольствоваться агрегатами, исполняющими какую-либо одну, частичную функцию очага, печи.

Наглядным примером того, что выбрать подходящий вид СВЧ-печи будет всегда нелегко, ибо тогда следует решиться на утрату какой-либо функции, служит еще одно выделение или отпочкование от современного очага его основной, первоначальной функции — хлебопечения. СВЧ-печь не может ни выпекать хлеб, ни печь пироги и блины. Это и заставило создать совершенно отдельно от «общей» СВЧ-печи («микроволновки») новую частную модификацию — так называемую хлебопечку.

Хлебопечка

Хлебопечки появились на российском рынке впервые в 1994 г. За пару лет рекламирования этого нового вида очага его известность по стране значительно увеличилась. Более того, несколько фирм стали выпускать разные модели хлебопечек, создалась возможность выбора, то есть началась и конкуренция между производящими данный вид печи фирмами. Потребители хлебопечек — как правило, фермеры и люди из малых городков и поселков, где бывают перебои в торговле хлебом.

Таким образом, популярности хлебопечек, их сбыту

способствует ныне исключительно своеобразная социальная ситуация ненадежности, сложившаяся в России. О кулинарной пищевой ценности или значении хлебопечек их потребители пока еще не задумываются. Им не до этого.

Во-первых, они приобретают прибор, гарантирующий, что при наличии муки они без хлеба не останутся. Во-вторых, их привлекает то, что никакого труда — ни физического, ни умственного — им при выпечке хлеба затрачивать не придется, ибо процесс получения хлеба прост: заложить компоненты, указанные в программе — муку, масло, молоко, дрожжи, соль и др., а затем нажать кнопки выбора программы и времени выпечки: 3 часа 40 минут — простой хлеб или 2 часа 40 минут — быстрый хлеб. Можно выпекать и кексы, но тогда меняются время и компоненты. Объемы, выпекаемые разными хлебопечками, — от 600 до 950 г хлеба за цикл, то есть от полкило до килограмма.

Хлебопечки выпускают только американские и японские фирмы, отечественных нет. Потому и хлеб там приготавливается нерусский, то есть разреженный, с большим припеком, доходящим до 52%, что было бы немыслимо в обычной печи, где максимум припека — 20—22%. Если же говорить не профессиональным, а простым языком, то это означает, что прежде добавление даже пятой-четвертой части воды к «нормальному» состоянию теста считалось пределом, последней натяжкой по сравнению с тем, что положено традиционному, здоровому, полновесному хлебному изделию.

Ныне же в хлебопечки «законно» вливают не 20 и даже не 30, а все 50% воды и все же получают «красивый хлеб с золотой корочкой», который ни по консистенции, ни по вкусу, ни тем более по своей питательной ценности — на настоящий хлеб не похож и ничего общего с ним не имеет. Все — имитация, результат действия техники. Видимость, а не сущность.

• • •

Таковы поразительные технические результаты работы новых конструкций очагов на пороге XXI в. Они фантастичны по своим техническим и скоростным показателям по сравнению с началом XX в. и удручающи по своим кулинарным, качественно-пищевым свойствам и показателям, уступающим, разумеется, во вкусе и полезности не только показателям начала XX в., но и скатившимся неизмеримо ниже показателей всех

предшествующих веков, включая XI в.

Таков итог XX в.: мы достигли успехов в смысле скорости изготовления, свели на нет затраты труда, добились небывалой внешней красоты кулинарных изделий. Но мы утратили почти на 75—80% естественный характер, свойства, вкус и запах большинства пищевых изделий, доверив их обработку новым типам и видам очага.

Кухонная утварь и оборудование в XX в.

Техническая революция, преобразовавшая в XX в. тип очага, не могла не коснуться и всего остального кухонного оборудования и кухонной утвари, хотя, конечно, коренных изменений ножей, терок, взбивалок, кастрюль и тому подобных «инструментов» произойти не могло: их функции, сущность их действий были определены еще тысячелетие тому назад и не могли, разумеется, коренным образом измениться в считанные годы. Но в целом по удобству, по скорости работы и по внешнему виду все кухонное оборудование в XX в. пережило полнейшую трансформацию.

Изменения в кухонном оборудовании в Западной Европе и особенно в США начались непосредственно после первой мировой войны уже в 1919—1920 гг.

Огромные металлургические и машиностроительные предприятия Англии, Германии и США, получившие ускоренное развитие во время войны как военные заводы, были сразу же по окончании войны переключены на изготовление оборудования для больших, массовых, столовских кухонь нового типа.

Впервые в XX в. были созданы особые металлические резервуары гигантских размеров для хранения различных жидкостей, начиная с дистиллированной воды и масел и кончая различными активными средами — спиртом, уксусом, кислотами, причем эти новые емкости были специально приспособлены под каждую из этих жидких сред. Были созданы также новые типы котлов для кипячения и варки, мармиты, иные, более рациональные, формы кастрюль и сковород. Все это привело не только к изменению размеров, формы и дизайна прежнего кухонного оборудования, но и к изменению материала, из которого оно изготавливалось.

Луженую медную посуду, господствовавшую на кухне вплоть до начала XX в., уже не допустили во вторую четверть нашего столетия, ее заменили на алюминиевую, никелированную, эмалированную, а после второй мировой войны — на стальную нержавеющую и оксидированную во всех странах Европы и Америки.

Уже с 30-х годов, а еще более после второй мировой войны, были предприняты многочисленные эксперименты по изменению традиционной формы кухонной наплитной посуды с целью сделать ее более рациональной. Подлинные успехи в этом отношении, однако, наступили только в 60—70-х годах, когда в основу были, наконец, положены не просто красота, не

заманчивый или оригинальный дизайн, а функциональность при приготовления пищи в емкостях определенной формы. Это произошло лишь после того, как западноевропейские дизайнеры ознакомились с различными предметами кухонной утвари Востока, в частности Японии и Китая, когда западные повара на практике убедились, что в ряде случаев европейские геометрически правильные формы кастрюль, сковородок, котлов затрудняют приготовление, отрицательно влияют на вкус пищи, на время ее готовности, создают, зачастую, условия, при которых особенно усиливается подгорание пищи. Вот почему вся посуда, выпускаемая на западе специализированными на кухонном оборудовании фирмами, с середины 70-х годов изготавливается с расширяющимся книзу диаметром, с полукруглыми, овальными (без прямых углов!) донными поверхностями, причем в кастрюлях стала преобладать не высота, не «вертикаль», как это было весь XX в., например, в советских кастрюлях, а горизонталь: то есть в кастрюлях должен быть нормой низкий, а не высокий цилиндр.

Из-за одной лишь этой, чисто геометрической ошибки появлялся стандартный и не особенно приятный, но навязчиво-однообразный, как в столовых, так и при домашнем приготовлении, вкус и запах всех советских супов. Винили всегда, конечно, поваров. А виноваты были, в значительной степени, наши заводские «конструкторы» и «дизайнеры».

«Нововведением» во второй половине XX в., а главным образом с середины 60-х годов, было возвращение на кухню неметаллической посуды, изгнанной в конце XIX в. как якобы несовременной.

С 60-х годов, наоборот, металлическая посуда перестает быть единственной и господствующей. На элитарные, а затем и на ресторанные кухни Европы возвращается «глиняная» посуда, изготовленная из новых керамических огнеупорных материалов с меньшим весом, не хрупкая, прочная как в температурном, так и в ударном отношении. Вместе с нею появляются и новые виды неметаллической посуды — кварцевой, ситалловой, стеклянной из огнеупорного стекла, причем последние с 70-х годов начинают постепенно завоевывать и массовую, домашнюю кухню.

Сама кухня, кухонное помещение, уже в первой половине XX в. начинает несколько перестраиваться, принимать более рациональную планировку, но настоящая революция в кухонной архитектуре и интерьере происходит лишь начиная с 70-х годов и достигает апогея в 80-е годы, захватывая к началу 90-х годов частную, индивидуальную, домашнюю кухню в России.

В ряде европейских стран создается промышленность, занятая производством комплексных интерьеров для кухонь,

производящая весь комплект кухонной мебели и инвентаря с размещением его в заданном интерьере. Для всех этих новых видов кухонного интерьера характерно сочетание чисто функционального расположения кухонного оборудования, например «в одну линию», с одновременным решением эстетических задач с целью превращения кухонного помещения не только в место приготовления пищи, но и в «домашнюю столовую», в место для еды, в трапезную.

Резко изменяется и цветовая гамма кухни. В начале XX в., до первой мировой войны, стены, мебель, оборудование на кухне были выдержаны в темных, коричневатых тонах, что объяснялось как естественным цветом дубовой кухонной мебели — столов, шкафов, буфетов — и медной поверхностью кастрюль или черной поверхностью чугунных котелков, сковород, ухватов, кочерег, так и дровяными очагами, источавшими копоть, дым, чад, последствия которых лучше маскировались в темном кухонном помещении. С начала 30-х годов массовое внедрение газовых плит изменило цвет кухонного помещения на белый, а кухонного инвентаря на блестящий металлический, что придало «нормальному» кухонному помещению общий светло-сияющий колорит, роднящий кухню с обстановкой операционной или лаборатории.

Во второй половине XX в. этот светло-сияющий колорит в целом сохраняется, но уже теряет свою сухость, свой больнично-однообразно-унылый оттенок. В кухни, где царят электричество и электроника, вводятся светлые, «веселые» цветовые гаммы и оттенки — розоватый, салатный, палевый, бежевый, наряду с господствующим, доминирующим бело-металлическим, блестящим, ярким. Это достигается такими новыми и сравнительно дешевыми покрытиями поверхностей, как керамическая плитка для стен и линолеум для полов. Эти материалы имеют столь разнообразную расцветку любой степени интенсивности, что даже при общей стандартной форме можно лишь за счет изменения цветовой гаммы покрытий кухонного помещения получить любые индивидуальные решения кухонного интерьера.

Современная кухня — это место, где удобно и приятно готовить и где можно в кругу семьи или близких знакомых позавтракать, пообедать, поужинать в непритязательной, но приятной и вполне комфортабельной обстановке.

Конструктивные, технические и интерьерно-эстетические изменения на кухне конца XX в. повлияли и на чисто кулинарные перемены в домашнем питании. И это было новым важным элементом, связанным с перестройкой кухонного помещения, —

как функциональной, так и «социальной» единицы в жилище современного человека.

Дело в том, что превращение кухни в «сердце дома», в место, где чаще всего стали собираться все члены семьи, куда можно было даже пригласить друзей и знакомых уже в силу общей комфортности этого помещения и где сосредоточивались все «жизненные припасы» семьи, поскольку именно на кухне располагались и холодильник, и шкаф с посудой, и полки с крупами, мукой, приправами и всякими напитками, то есть где все было «под рукой», вернуло современной кухне, как это ни парадоксально, значение однокомнатной избы XVIII—XIX вв. с русской печью, где одновременно готовили, жили, ели и спали. Внешне современная кухня, действительно, почти сравнялась с прежней «избой», особенно если здесь еще и устанавливался телевизор. Однако в кулинарном отношении не только не произошло никакого восстановления прежнего «домашнего очага», а наоборот, на современной оснащенной, красивой и чистой кухне наступил своеобразный «отход» от кулинарной активности.

Если в старой деревенской избе очаг и приготовление на нем как бы диктовали общее участие в «кулинарном производстве» и, по крайней мере, заставляли всех присутствующих помогать хозяйке в ее работе, то на комфортабельных современных кухнях желание «куховарить», заниматься преимущественно приготовлением пищи, посвящать этому все свое время совершенно исчезло. Современные домашние кухни нигде не задействованы на полную мощность и работают по полной программе разве что в редкие предпраздничные дни.

В целом же, наличие многочисленных полуфабрикатов и, главное, вполне готовых пищевых изделий, а также возможность их постоянного хранения в холодильниках и в вакуумных пакетах резко сократили процесс готовки на кухне и привели к использованию в широких размерах возможностей холодного стола, который теперь, во второй половине и особенно в последней трети XX в., проник в каждый дом и играет роль важнейшего элемента в структуре домашнего питания, особенно тогда, когда все члены семьи работают и получают горячий обед в течение дня в столовой. На долю домашней кухни остается «сокращенное приготовление» завтрака и ужина, которое ограничивается разделкой готовых продуктов холодного стола (колбасы, сыра, творога, соленой рыбы, консервов, хлеба, масла, овощей для салата) и самым элементарным быстрым отвариванием макаронных изделий, овощей (картофеля, свеклы, моркови — для винегретов) и круп (для каш). Приготовление

кофе (быстрорастворимого) или чая (из пакетиков) свелось лишь к кипячению воды, что еще более ускорило готовку.

Духовки комфортабельных кухонь, заставленные посудой, по сути дела, бездействуют у 75—80% обладателей современных кухонь. Выпечка пирогов, куличей, домашнего печенья или пряников стала редким эпизодическим явлением, равно как и использование духовки для приготовления жаркого или блюд из гусей, индеек, уток, глухарей.

«Большой готовки» избегают даже и на наплитном огне. Его используют лишь для приготовления супов (часто также из концентрированных «пакетиков»), яичниц, картофеля и разогревания котлет, пиццы, «рыбных палочек» (часто уже готовых, «магазинных») и реже — для приготовления блюд из рыбы, курицы, причем также из полуфабрикатов.

Таким образом, современные кухни — прекрасные, функционально приспособленные кухонные помещения — и не содействуют кулинарной активности современного населения. Наоборот, они как бы дали крен в сторону внешнего, внекулинарного комфорта и сократили стремление к использованию в полном объеме всех кулинарных возможностей современного кухонного оборудования. Они как бы подтолкнули к непомерному развитию «бутербродного», холодного стола, который «эстетически» очень удобно вписывается именно в «чистую», «безогненную» электрокухню.

В результате и в гастрономическом, и в ассортиментном, и в гигиеническом отношении, то есть с точки зрения здоровья, современный бутербродный, холодный стол внес чрезвычайно серьезные изменения в сложившуюся систему питания, в кулинарию конца XX в.

При этом понятие «холодный стол» еще само по себе не раскрывает все те особенности, которые скрываются за этим типом питания. Ведь бутербродный стол может быть и бедным, и богатым, и скудным, и разнообразным в чисто пищевом отношении. Он может ограничиваться хлебом с луком и солью, с крутым яйцом или соленым огурцом и квашеной капустой. Но также может быть чрезвычайно изысканным, например, бутерброд с маслом и зернистой икрой, с лососиной или балыком, семгой, севрюгой! Поэтому понятие «бутербродный стол» не говорит нам ничего конкретного о его пищевой ценности, но зато всегда явно свидетельствует о недостатке горячей пищи, о несбалансированности питания, об отсутствии в нем супового элемента.

«Бутербродный стол» — это, следовательно, такой стол, из которого горячая пища изъята либо полностью, либо хотя бы

частично, то есть присутствует в виде горячего чая или кофе. В этом смысле любой «холодный стол» — и с севрюгой и без нее — недостаточен, неприемлем для систематического или сколько-нибудь длительного питания.

Таким образом, развитие и усложнение кухонного оборудования, оснащение кухонь новыми установками вроде холодильников, облегчение механической работы на кухнях в результате создания механических резок, электротерок, шинковок, посудомоечных машин[48] и электросмесителей, облегчили, ускорили, повысили производительность работы общественных кухонь в XX в. — столовых, ресторанов, фабрик-кухонь, но не привели к интенсификации домашнего приготовления, а наоборот, парадоксальным образом содействовали «расхолаживанию» кулинарных навыков, пристрастили многих и многих к холодному столу, к сведению своих «кухонных занятий» к самым примитивным делам — кипячению воды, приготовлению яичницы, салата и, реже, простого супа или каши.

В XX в. почти перестали восхищаться поварским искусством, столь культивируемым в Западной Европе и особенно во Франции в XIX в. В России оно не сложилось даже к концу XIX в., не могло сформироваться в 20—30-е годы, когда поварская деятельность вообще стала безликой, растворившись в общественной кухне, и абсолютно отсутствовало во второй половине XX в., когда поварское мастерство совершенно упало и деградировало в 60—70-е годы и когда нормальным стало кулинарное образование в ПТУ, где в повара набирали любых двоечников, не прошедших в другие, более престижные учебные заведения или не пожелавших учиться другим специальностям.

Представление о том, что повар должен быть, по крайней мере, образованным человеком и иметь понятие не только о приготовлении десятка или дюжины дежурных стандартных блюд, совершенно улетучилось к началу 90-х годов из сознания подавляющей части советского населения.

Лишь лишения 90-х годов, полнейшее изменение экономической конъюнктуры в стране, создание многочисленных частных ресторанов и появление разнообразных иностранных пищевых продуктов в торговле изменили, повернули, обратили внимание населения на профессии повара, кулинара, кондитера, придали им совсем иное общественное звучание, сделали их в какой-то мере престижными, притягательными.

Но именно в это время, за пять минут до наступления XXI столетия, обнаружилось, что в России нет достаточного количества поварских кадров, что поварская работа требует

знающих, развитых, одаренных, талантливых людей и что предстоит нелегкая и не столь быстро разрешимая задача их поиска, обучения и воспитания, ибо это, по существу, задача реконструкции утраченного, утерянного и во многом невосполнимого мастерства и кулинарных традиций прошлого.

Глава 2. Крупнейшие кулинары XX в. Повара-композиторы, повара-виртуозы и повара-режиссеры

XX в. был крайне неблагоприятным временем для появления и расцвета крупных мастеров поваренного дела. Во-первых, взявшая старт чуть ли не с первых дней XX в. механизация кухонного процесса, как основная задача и ведущее направление в «кулинарии будущего», содействовала появлению кулинарных администраторов и управленцев, а не поваров-виртуозов, создающих шедевры.

Во-вторых, главные роли в этом столетии играли политики и «технари», что отодвигало, если не «оттирало» на задний план всякое ремесло, в том числе и поварское, бывшее ранее в центре внимания монархов и других сильных мира сего. Ликвидация монархий в Европе после первой мировой войны привела к тому, что поварское искусство отошло в тень, на задний план мировых интересов.

В-третьих, вторая мировая война прервала преемственность в передаче кулинарных навыков во всех странах Европы, ликвидировала систематичность подготовки поварских кадров, нарушила связь поколений поваров, привела к утрате многих достижений и особенностей отдельных национальных кухонь, снивелировав их общей для всех стран упрощенной кулинарией и тем самым еще более ускорив процесс стандартизации и интернационализации состава и структуры питания.

На этом фоне, когда консервы, «сухие пайки», готовые напитки и фасованные пищевые концентраты и полуфабрикаты стали составлять основу питания миллионных масс населения всего Земного шара, когда кулинария развивалась по линии создания стандартизированных пищевых изделий фабрично-заводского производства, индивидуальное поварское творчество стало играть все меньшую роль, и поварское искусство, казалось, потеряло стимул к развитию.

Тем не менее в XX в., несмотря на неблагоприятные исторические факторы и на то, что поварское ремесло утратило свое высокое общественное значение, особенно заметное в XVIII и XIX вв., жили, работали и даже прославились в своих странах, а иногда и за их пределами, выдающиеся мастера поваренного и кондитерского искусства, не уступавшие по своему мастерству знаменитым поварам прошлого. Другое дело, что их имена не

стали, как это было прежде, широко известны во всем мире, не встали вровень с именами известных летчиков, артистов, певцов, футболистов, боксеров, занявших в XX в. место «идолов толпы». Но их профессиональные заслуги, их значение в общем развитии культуры своего времени — несомненны, и они достойны, чтобы их имена были увековечены в памяти потомков.

Огюст Эскоффье

Величайшим поваром конца XIX в. — первой трети XX в. был, несомненно, Огюст Эскоффье. Он родился в 1847 г. в маленьком городишке Вилльнёв-Лубе в Приморских Альпах, близ франко-итальянской границы. В 1859 г. 12-летним мальчишкой-поваренком он начал свою карьеру на кухне и завершил ее в 1921 г., в возрасте 74 лет, шеф-поваром отеля «Карлтон» в Лондоне, простояв 62 года у плиты. Но и после ухода с поста шеф-повара и командира Большого буше в «Карлтоне» Огюст Эскоффье продолжал работать как кулинарный писатель. Он умер в феврале 1935 г. в возрасте 89 лет.

Эскоффье был разносторонним деятелем кулинарного искусства. Он был не только поваром-виртуозом и поваром-изобретателем новых блюд, но и активно и, главное, успешно действовал как кулинарный администратор. Ему принадлежит идея создания в разных странах Европы и Америки сети ресторанов при крупнейших столичных отелях, в которых он лично вывел на одинаково высокий уровень французскую кухню, воспитав и буквально выпестовав кадры местных поваров.

Как кулинарный режиссер-постановщик и педагог Эскоффье снискал себе известность, величайшее уважение и любовь. Эскоффье ни на минуту не останавливался на достигнутом, он все время брался за новую, неосвоенную им ранее работу. Так, помимо организации и работы в крупнейших ресторанах Европы, которым он создал прочную славу, — парижских «Ритце» и «Л'Эспадоне» («Рыба-меч»), лондонских «Савойе» и «Карлтоне», Эскоффье одно время работал главным коком на крупнейшем океанском лайнере «Император», ходившем на линии Гамбург — Нью-Йорк. Дело в том, что Эскоффье очень любил готовить рыбные блюда, многие из которых он не только усовершенствовал, но и просто выдумал. А как известно, рыбная кулинария крайне тесно связана со свежестью сырья. Имеются блюда, где полное развитие вкуса может быть достигнуто лишь тогда, когда рыбу, еще живую, прямо опускают в кипяток. Такое блюдо резко отличается по вкусу от блюда, приготовленного из свежей, но уже уснувшей рыбы. Кстати, это хорошо было известно

с XVIII в. и русским поварам, которые готовили стерляжью уху только из живых стерлядей. Поскольку самую свежую, только что выловленную рыбу можно получить непосредственно во время плавания, Эскоффье и решил поработать некоторое время корабельным коком, чтобы иметь возможность готовить из абсолютно свежей рыбы.

Несмотря на то что рыбные блюда были фаворитами в кухне Эскоффье, он нисколько не хуже готовил и мясные, и десертные блюда. Блюдо, сделавшее его знаменитым еще в XIX в., — это «foie gras au porto» (особый паштет из гусиной печенки), «crêpes suzette» — это его фирменный десерт.

Огюст Эскоффье откликался на все крупнейшие события своего времени, увековечивая их в названиях вновь созданных им кулинарных изделий. Так, после блестящих гастролей в Лондоне австралийской певицы Елены Портер Армстронг, выступавшей в Европе под псевдонимом Нелли Мельба, он создал компот из персиков «Мельба», поразительно утонченный вкус и «переливающаяся» бархатистость которого создавали кулинарно точную аналогию неповторимого тембра голоса певицы.

Он увековечил также полярную экспедицию Джорджа Де Лонга, корабль которого «Жанетта» был затерт льдами у острова Врангеля в Чукотском море. «Жанетта», вкусное мясное блюдо, а также «Северный полюс» — сочетание ледяного мороженого и горячего кофе — были его поварскими откликами на эти события.

Искусство Эскоффье, несмотря на то что он работал вне Франции, способствовало укреплению репутации французской кухни как лучшей в мире уже после первой мировой войны. Вот почему Эскоффье был награжден в 1920 г. Орденом Почетного Легиона, а в 1928 г. — офицерским крестом Почетного Легиона. Ему, второму после Мориса Карема в истории французской кухни, было присвоено почетное звание «Повар королей и король поваров». Император Вильгельм II, следуя на пароходе в Америку, как-то лично зашел к нему на камбуз и сказал: «Я — император Германии, но Вы, Вы — император поваров всего мира!».

Наряду с непрерывной практической поварской и организационной работой Эскоффье всю жизнь, а не только на покое, в старости, писал прекрасные кулинарные книги.

Самая известная из них — «Путеводитель по кулинарии», переведенный, кстати, почти на все европейские языки, да еще по несколько раз. Не менее знамениты, особенно среди профессионалов, «Книга меню», «Моя кухня», «Записки Эпикура», «Цветы из воска» (намек на недолговечность кулинарных шедевров), «Рис» и другие.

Эскоффье занимал исключительное положение в культуре

Франции и всей Западной Европы в первой половине XX в. не просто как выдающийся повар своего времени, но и как разносторонний общественный деятель, не стоявший на одном месте и никогда не почивавший на лаврах, а постоянно идущий вперед. Его имя было включено не только во французскую энциклопедию, но и в энциклопедии Великобритании, Германии, Италии, Швейцарии, Дании, Швеции и других стран. Это было крайне необычным и из ряда вон выдающимся случаем. Обычно имена видных поваров являются достоянием только профессиональных справочников — либо узконациональных, в пределах их собственной страны, либо международных, но специфически профессионально-ресторанных, вроде всемирно известного справочника Мишлена.

Огюст Эскоффье вышел за рамки не только своей страны, но и за рамки профессии, и воспринимался как общеевропейский деятель культуры. Будучи глубоким, творческим человеком, а также кулинарным литератором и, тем самым, теоретиком кулинарного искусства, Огюст Эскоффье пришел к ряду серьезных обобщений о значении питания. Одним из его любимых выражений было: «Хорошая кухня — это основа для подлинного счастья».

Верность этой сентенции могут оценить только люди, прожившие сложную творческую жизнь, независимо от того, в какой среде они действовали — общественно-политической, научной или художественной.

Курнонский

Другим выдающимся поваром и кулинарным исследователем во Франции в XX в. был Морис Эдмон Сэллан, работавший под псевдонимом «Курнонский». Судьба этого гениального человека чрезвычайно интересна. Морис Сэллан родился 12 октября 1872 г. в старинном французском городе Анже, столице бывшего графства Анжу и административном центре департамента Мен-и-Луара, где сохранились и активно отстаивались, вопреки Парижу и его доминированию во Франции, «более французские», более глубинные корни галльской культуры. Все это не могло не сказаться на формировании характера и интересов одаренного юноши.

После окончания средней школы он поступил в Сорбонну на факультет литературы, где проявил большие способности и даже подготовил диссертацию, но ученым-литературоведом не стал, так как его больше влекла современная литература. Морис Сэллан быстро установил личные дружеские связи с писателями,

поэтами, журналистами, о которых он писал как журналист, обозреватель газет и журналов по культуре.

Однако и это поприще, по крайней мере в том виде, как оно традиционно складывалось в Париже, — превращение в завсегдатая одних и тех же парижских салонов, кафе, ресторанов, не могло надолго привлечь Мориса Сэллана, давно уже ставшего известным как Курнонский. Этот псевдоним он выбрал еще в 20-летнем возрасте, когда, будучи еще студентом, обдумывал свой дальнейший путь в журналистике. Перебирая различные (и уже привычные публике) французские литературные псевдонимы, он никак не мог найти для себя сколько-нибудь удовлетворительный и незатертый. Шел 1892 г., и вся французская и мировая пресса была буквально поглощена обсуждением развертывающегося внешнеполитического франко-русского «романа» — создания основы антигерманского союза, переросшего затем, в начале XX в., в Антанту.

> А почему бы не взять в качестве псевдонима какое-нибудь русское слово или имя, фамилию? — подумал Морис. — Это было бы и ново, и хорошо замаскировано. Pourquoi pas non — «sky»? — повторил он задумчиво. («Почему бы не на „ский“»).

«Ский» — казалось не только ему, но и всем французам самым характерным русским окончанием фамилий, ибо в Париже, да и на севере Франции, в горняцких районах жило много поляков, выходцев из Российской империи, которых во Франции считали «русскими», поскольку они были российскими подданными.

> Почему бы не «ский»? — повторил он еще раз, но на латыни: «Cur non „sky“»? — Ба! Да и придумывать ничего не надо, выходит славно — русская фамилия, русский псевдоним, но чисто французскими словами Curnonsky — Курнонский.

Именно под этой фамилией он и стал известен в журналистских и литературных кругах Парижа, а также среди официантов и владельцев известных парижских ресторанов, где не только коротали свой досуг, но и вели литературные и политические споры, писали статьи и вообще проводили большую часть своего времени представители французской литературной и артистической богемы.

Курнонский, хотя и был завсегдатаем всех этих литературно-кулинарных заведений, тем не менее, по складу своего вечно

ищущего характера, не мог стать «вечным клиентом» даже «Максима» со своим постоянным местом за столиком, какими становились другие парижские знаменитости. Он вообще не мог запереть себя в какой-то определенной «клетке», будь она даже «золотой». Его влекли далекие горизонты, он всю жизнь мечтал о путешествиях в дальние страны, и как только такая возможность представилась, он тотчас же покинул Париж. Сначала он принял участие в частной африканской экспедиции герцога Монпасье, а затем поехал с другой оказией во французские колонии Индокитая, а оттуда — в Китай.

Эти путешествия чрезвычайно расширили общий и кулинарно-исторический кругозор Мориса Курнонского. У него проявился новый, кулинарный интерес и возникло стремление использовать кулинарный критерий в оценке достижений мировой культуры. Это было большой новостью и открытием не только лично для Курнонского, но и немалым событием в мировом кулинарном мире.

Дело в том, что хорошо разбиравшийся, как активный клиент ведущих парижских ресторанов, во французской классической кухне, а также хорошо знавший региональные французские кухни, в частности Анжуйскую и Провансальскую, Курнонский был кулинарно грамотным и объективным человеком и поэтому не смотрел, как большинство других французов, с пренебрежением на культуру и национальные кухни других народов. Еще в Африке его поразили некоторые кулинарные приемы «примитивных африканских народов», которые он посчитал оригинальными и нелишними для использования в европейской кулинарной практике. Но по-настоящему поразила его своим кулинарным мастерством, своей продуманной и оригинальной технологией и системой кулинарных методов и приемов — классическая китайская кухня.

По приезде в Париж из Китая, Курнонский в ряде статей дал блестящие обзоры ведущих блюд и особенностей китайской кухни и объявил на всю Европу, что китайская кухня — первая в мире, самая лучшая, самая научная, самая оригинальная, самая вкусная и самая здоровая и полезная. Эти восторженные отзывы оскорбили многих французов, которые стали яростно защищать приоритет французской кухни в мировой кулинарной культуре, ее техническое и вкусовое первенство.

Но Курнонский с кулинарными аргументами в руках блестяще опроверг своих противников. Личный авторитет Курнонского как человека действительно компетентного в вопросах мировой кулинарной культуры, а не просто видного, чисто французского, европейского кулинара, — неизмеримо

после этого возрос.

В мае 1927 г., накануне 55-летия Курнонского, французские газеты провели опрос, своего рода «кулинарно-гастрономический референдум», ставивший целью выявить отношение французов к выдающимся национальным гастрономам и кулинарам. Во время этого «референдума» было высказано единодушное мнение французов и француженок — присвоить Курнонскому от имени Франции почетное звание «Принца гастрономии».

По инициативе и стараниями Курнонского 23 марта 1928 г. была основана Академия гастрономии, по образцу и типу знаменитой Академи Франсез — хранительницы французского языка и литературы, с ее «бессмертными» академиками. Как и в Академи Франсез, в Академии гастрономии было предусмотрено 40 постоянных кресел. За ними были закреплены имена всех великих писателей-гурманов, поваров и знатоков кулинарии всего романского мира, от Эпикура до Талейрана. Конечно, не все кресла могли быть заняты в соответствии с рангом тогдашними французскими кулинарами. Каждый великий кулинар, взятый за образец для потомков, символизировал совершенно определенное направление или особенность в кулинарии. От потомков, претендующих на занятие одного из кресел, символически принадлежавших великим кулинарам, требовались примерно такие же качества, пусть и не столь ярко, но, во всяком случае, определенно проявившиеся.

Интересно, что кресло римского поэта Марона Публия Виргилия Курнонский предоставил нобелевскому лауреату по литературе 1911 г. Морису Метерлинку, автору «Синей птицы», а кресло жуира и гурмана Оноре де Бальзака такому же полнотелому (но совсем не столь талантливому) писателю-журналисту Марселю Руффу. Коллеги избрали самого Мориса Курнонского на кресло Брилья-Саварена, что было весьма точно и справедливо.

Кроме того, Курнонский задумал и осуществил 32-томное издание «Гастрономическая Франция», где скрупулезно, научно-этнографически и кулинарно профессионально собрал обширнейший материал по истории и практике французских региональных кухонь и по классической (парижской) французской ресторанной кухне. Вплоть до 28 тома, который вышел в год его смерти, Курнонский лично проверял и редактировал это издание, завершенное окончательно уже в 60-х годах нашего века.

В день 80-летия Курнонского на его фотографии, где он изображен работающим на кухне, расписались 80 ведущих кулинаров, поваров, рестораторов Парижа.

Морис Курнонский прожил долгую, интересную и насыщенную жизнь. Он умер 22 июля 1956 г. в возрасте 84 лет, что, как и у Огюста Эскоффье, свидетельствовало о его глубоком понимании кулинарного смысла обработки и подбора продуктов и связи кулинарного мастерства с проблемами здорового питания.

В некрологах, посвященных его кончине, подчеркивалось, что Курнонский был до конца своих дней живым, неувядающим человеком. Его отличала открытость, искренность, приветливость ко всем, постоянное желание полностью удовлетворить любознательность и интерес своих юных учеников. Он не уставал пропагандировать свои великие принципы и осуществлял их путем организации путешествий, которые знакомили его с другими странами и народами, с экзотическим национальным застольем.

Ингеборг Сур-Майланд

Ингеборг Сур родилась в Дании, в пригороде Копенгагена — Гентофте, который в конце XIX в. был фешенебельным местом, в обеспеченной семье. Ее детство и юность пришлись на время, когда в датском, да и во всем скандинавском буржуазном обществе господствовали либеральные настроения и особенно живо и увлеченно обсуждались проблемы женской эмансипации и феминизма. Однако практическая жизнь не предоставляла даже для женщины из зажиточных слоев возможности заняться какой-либо общественной, самостоятельной деятельностью, тем более для незамужней.

Даже такая сфера, как кулинария, особенно в ее высоком, профессиональном смысле, то есть работа при королевском дворе или в крупнейших копенгагенских ресторанах, была исключительно привилегией мужчин-поваров, воспитанных, к тому же, в духе французской кулинарной школы.

Однако Ингеборг обладала достаточно сильным характером и здравым смыслом, а также имела природные организаторские способности, так что сумела найти себе ту нишу и в общественной жизни, и в профессиональной кулинарии, которая к началу XX в. оказалась в Дании почти никем не занятой, во всяком случае, совершенно организационно и профессионально-кулинарно не освоенной.

Речь шла о создании профессионального кулинарного среднего учебного заведения, в котором девушки из бедных или небогатых семей могли бы получить хорошую профессию (повара, кондитера, буфетчицы, мастера холодного стола и т. д.), уровень

которой высоко бы котировался по общеевропейским стандартам и обеспечивал бы трудоустройство лиц, прошедших данный курс обучения, не только в Дании, но и за ее пределами.

Для лиц, не нуждавшихся в работе как в средстве существования, такого рода училище также могло стать привлекательным, поскольку давало хорошие навыки ведения домашнего хозяйства, далеко не лишние и для женщин из высших классов, особенно для тех, кто стремился сделать свою «женскую карьеру» — стать женами министров, банкиров, дипломатов, то есть где активная общественная и профессиональная деятельность предполагала устройство банкетов, встреч, деловых обедов, приемов для иностранцев. В таких случаях знания, даваемые в училище Ингеборг Сур, были просто бесценны и необходимы.

Таким образом, контингент учащихся, потенциально нуждающихся в кулинарном обучении высокого профессионального уровня, обрисовывался достаточно ясно и был по-деловому и с хорошим знанием дела заранее просчитан до тонкостей энергичной и умной Ингеборг.

В 1901 г. она основывает в Копенгагене «Школу домохозяек» своего имени (Сурская школа домохозяек), а в 1905 г., в связи с известностью и хорошей репутацией первых выпусков этого заведения, открывает большую, вседатскую «Сурскую семинарию домашнего хозяйства», руководительницей и директрисой, а также главным поваром которой Ингеборг бессменно оставалась в течение четверти века. В 1930 г. она оставила административный и поварский посты и сохранила за собой лишь общее идейное руководство, общую режиссуру или дирижирование этим хорошо налаженным заведением.

В 1912 г. Ингеборг Сур вышла замуж за врача-отоларинголога Карла Майланда, и к ее фамилии добавилась фамилия мужа. Однако ни на ее деятельности как кулинара, ни на ее общественной активности этот брак не отразился. Более того, в какой-то мере он способствовал повышению медицинского влияния на ее кулинарные занятия, что шло в ногу с духом времени.

В кулинарные книги Сур были введены разделы о полезности или вредности разных продуктов, обязательные указания о калорийности всех продовольственных товаров, а также о суммарной калорийности конкретных блюд, об их витаминосодержании и т. д. и т. п., чем стали в обязательном порядке снабжать кулинарные и поваренные книги в XX в. в отличие от таковых в XIX в., когда кулинария еще не чувствовала своей зависимости и не была под постоянным надзором со

стороны медицины.

Но не это было главным, и не в этом заключалось то особенное и хорошее, что создало славу поваренным книгам Ингеборг Сур, по крайней мере в Скандинавии. Главным было то, что все рецепты в ее книгах были тщательнейшим образом и не один раз проверены и отработаны, что называется, до миллиграмма, до капли жидкости, во время практических занятий в школах и семинариях Ингеборг Сур. Отработаны и ею лично, и многочисленными поколениями преподавателей и учеников. Кулинарные книги Ингеборг Сур создавались не за письменным столом, а на кухне, непосредственно у плиты — вначале дровяной, затем газовой, а с 60-х годов XX в. — уже электрической.

Поэтому только в книгах Сур есть точные указания, как готовить на разных видах огня. В ее книгах не может быть рецепта блюда, которое бы не получилось даже у довольно посредственного кулинара, но просто внимательного и добросовестного человека. Вот почему Ингеборг Сур всегда подписывала кулинарные книги только своим девичьим именем, которое получило признание.

Впрочем, почему мы говорим — книги? Ведь Ингеборг Сур написала формально лишь одну книгу с очень кратким и простым названием — «Еда» (по-датски «Mad»). Если сравнить это с претенциозными длинными названиями, вроде «Энциклопедий кулинарного искусства», в которых на поверку нет ни грана энциклопедичности, всеобщего охвата предмета, и еще меньше (то есть никакого) — кулинарного искусства, то мы поймем и гордую скромность создательницы этой книги, и ее непоколебимую уверенность, что не слова, а дела — лучший и убедительнейший гарант мастерства, искусства и, несомненно, большого таланта, основанного на исключительном трудолюбии.

Книга Ингеборг Сур «Еда» в XX в. выдержала свыше 30 изданий только в течение жизни ее автора. Все эти издания были непохожи одно на другое, ибо автор дополняла, исправляла, вносила новации, коррективы, требуемые временем и уровнем развития мирового кулинарного искусства. Таким образом, несмотря на одно название, она фактически написала много книг, и мы вовсе не ошиблись и не оговорились, упоминая произведения Ингеборг Сур во множественном числе.

К концу жизни автора «Еда» насчитывала 600 страниц убористого текста, в книге были представлены как национальные датские блюда, так и общескандинавские и общеевропейские, причем горячие, холодные (закусочные) и кондитерские, кулинарные изделия. Это была действительно энциклопедия

кулинарного опыта, кулинарных знаний, кулинарного мастерства и разнообразной рецептуры, которой могли с одинаковым успехом и с одинаковым доверием воспользоваться и француз, и датчанин, и англичанин, и русский, и грек, и испанец, и итальянец, и немец.

Ингеборг Сур своим трудолюбием и знаниями создала себе памятник, имеющий практическое, бытовое и высокое культурное значение во все времена. Ее значение в Дании и в целом в Скандинавии можно сравнить с той известностью, которую приобрела Елена Молоховец в России: о ней знают люди, даже далекие от кулинарии.

Однако если книга Е. Молоховец несла на себе неизбежные следы «домашне-спокойного» XIX в. и была далека от научности и систематичности нашего столетия, то книга Ингеборг Сур не имеет даже этих, вполне извинительных погрешностей. Это абсолютно совершенное, образцовое произведение кулинарного искусства, кулинарной науки и кулинарной информированности на уровне второй половины XX в.

Труд всей жизни Ингеборг Сур — педагогическая кулинарная деятельность и авторская кулинарная работа — получил признание даже со стороны датского государства, что вообще-то крайне необычно, поскольку всякая деятельность на профессиональном поприще, а особенно деятельность на кулинарном «фронте» рассматривается как сугубо частное, предпринимательское занятие и вниманию со стороны государства просто никак не подлежит. Нам, бывшим советским людям, привыкшим к тому, что именно труженики народного хозяйства и культуры получали правительственные награды, в том числе и ордена, непонятно, почему в других странах орденами как знаками отличия награждают лишь военных и чиновников, то есть только государственных служащих. Там нет даже знаков отличия, вроде наших орденов — Трудового Красного Знамени или Знака Почета, которые бы подходили для награждения «простых граждан». Тем более удивительно и необычно, что в королевской Дании нашли возможность наградить Ингеборг Сур медалью высшей степени (золотой!) — «За заслуги», которой по статусу награждают военных, министров, придворных, дипломатов и других высокопоставленных государственных служащих.

Было сделано исключение, что еще более подчеркивает высокую оценку в стране скромной кулинарной деятельности этой замечательной женщины, действительно ставшей гордостью нации.

Ингеборг Сур прожила 88 лет, оставив о себе добрую память в

сердцах многочисленных учеников и пользователей ее прекрасной книгой.

Эйлер Йоргенсен

Эйлер Йоргенсен — выдающийся датский повар, владелец и одновременно шеф-повар лучшего датского, и вообще скандинавского, ресторана после второй мировой войны, а также кулинарный писатель, автор и издатель «Кулинарного календаря» — ежегодного альманаха в конце 60-х годов нашего столетия.

Эйлер Йоргенсен родился в 1898 г., накануне XX в., и с полным правом может считаться ровесником этого века. Как и все, кто серьезно, всю жизнь специализировался в кулинарном ремесле, Эйлер рано начал работать на кухне. Сначала, еще до первой мировой войны, был поваренком в большом столичном ресторане. Он прошел тяжелую, но хорошую школу под руководством лучших датских кулинаров начала века.

Кухня, под знаком который вырос и сформировался как повар Эйлер Йоргенсен, была французской классической ресторанной высокой кухней. После первой мировой войны, в начале 20-х годов, когда по всему кулинарному миру гремело имя Огюста Эскоффье, Эйлер решил попытать счастья и устроиться работать в Большом буше той кухни, которой руководил Огюст Эскоффье, чтобы набраться опыта под руководством знаменитого маэстро. С немалым трудом (надо было не только освоить отлично свое профессиональное ремесло, но и блестяще выучить французский язык!) Эйлер, наконец, добился своей цели.

Время, проведенное в профессиональном общении с великим чародеем кухни, наложило сильнейший отпечаток на все творчество и характер Йоргенсена. Он не только боготворил Эскоффье, но на всю жизнь остался горячим последователем и проводником идей французской классической кухни, историю, теорию и практику которой он глубоко изучал всю жизнь и, кроме того, столь же неустанно пропагандировал в своих кулинарных произведениях.

Перед второй мировой войной Эйлер Йоргенсен работал в крупнейших ресторанах Европы, а после войны открыл в Копенгагене свой собственный ресторан, где он был полным хозяином и на кухне, поскольку сам стал шеф-поваром и работал еще два десятилетия непосредственно у плиты. Свой ресторан он назвал именем своего учителя и кумира — «Эскоффье».

«В то время, когда рестораном „Эскоффье“ владел Эйлер Йоргенсен, — писал в 1969 г. в своей книге

„Хороший обед в Европе“ шведский гурман и большой знаток европейской кухни Леннарт Шенкопф, — это был самый лучший ресторан в Скандинавии. Но как только ресторан сменил владельца, кулинарные критерии сразу же упали. Они даже не приближались к прежним, хотя Йоргенсен оставил новому владельцу в наследство не только вышколенный им персонал, но и собрание своих личных рукописных рецептов. И вот результат: список блюд в меню остался тот же, специализацией этого ресторана остались делавшие фурор прежде, во время Йоргенсена, блюда из дичи, но все уже было далеко не то, хотя цены остались на такой же, как прежде, высоте».

Единственное, что не подверглось существенной перемене после ухода Эйлера Йоргенсена с поста руководителя ресторана «Эскоффье», — это карта вин, подбор которых был сделан лично Эйлером и который Леннарт Шенкопф — сам великий знаток этих дел — называет «импонирующим»!

Действительно, найти, подобрать и сконцентрировать в Дании после второй мировой войны отличные, прекрасные вина, как по ассортименту, так и по годам выдержки, было не только чрезвычайно трудно, но весьма накладно после того, как Европу, и особенно Францию, в течение ряда лет «квалифицированно» грабили Гитлер и его камарилья, имевшая в своем составе такого специалиста по винам, как Риббентроп, а затем, еще более беззастенчиво, стали грабить американские генералы и просто американская солдатня, не говоря уже об американских дельцах, которые долларовой отмычкой открывали такие винные погреба в старинных французских замках, которые не могли открыть силой ни гитлеровцы, ни янки. При скромных средствах Эйлера Йоргенсена соревноваться с такими конкурентами было просто невозможно, да и безрассудно. Но старик так здорово разбирался в винах, имел такую информацию об их производстве, что ему удалось добиться невероятного результата: в его ресторане можно было гарантированно получить вина не хуже, а то и лучше, чем в самом Париже. Это было лучшее «действующее» собрание французских вин в послевоенной Европе.

Таким образом, Эйлер Йоргенсен был не только прекрасным поваром-гроссмейстером, но и выдающимся знатоком вин, и потому — не только владельцем ресторана, шеф-поваром кухни, но и квалифицированнейшим сомелье в своем заведении. Это было чрезвычайно редкое сочетание профессиональных качеств, и оно являлось следствием глубокого изучения французской кухни, которая немыслима без вина.

Вино вообще, не только во французской кухне, но и во всех средиземноморских, является неотъемлемой частью застолья. Более того, любой культурный, «воспитанный», хорошо и разумно организованный стол не может обходиться без вина. Как говорит современный видный немецкий специалист по мировым винам, автор винного лексикона Ханс Амбрози: «Вино принадлежит изысканному столу».

Разбираться в том, какое вино наилучшим образом — вкусовым и физиологическим — соответствует тому или иному продукту, а тем более готовому блюду, — серьезная и далеко не всем доступная часть кулинарной науки. Лишь немногие люди, хорошо образованные и с большим опытом, могут постичь эту науку в совершенстве. Эйлер Йоргенсен несомненно принадлежал к этим редким людям.

К сожалению, большие затраты на организацию первоклассного ресторана, как места превосходной еды со всем полагающимся к ней классическим антуражем, почти разорили Эйлера Йоргенсена, который всегда ставил на первое место искусство и добросовестность, а не выгоду и наживу. В 1968 г. он вынужден был продать свой ресторан, а сам занялся в основном литературной деятельностью, но в то же время продолжал служить и как шеф-повар, и как сомелье в ресторанах, хозяевами которых были дельцы-коммерсанты.

Еще в 1973 г. он работал «приходящим» поваром в шикарных ресторанах в Тиволи, например, в «Диване» и в «Белле Терассе». Как и его учитель Эскоффье, Йоргенсен ушел на покой накануне своего 75-летия.

В качестве кулинарного писателя Эйлер Йоргенсен был «последним из могикан» среди поваров, которые работали вне Франции и отстаивали и пропагандировали превосходство французской кухни.

Издававшиеся им книги по кулинарии, оформленные гравюрами и виньетками, напоминают роскошные кулинарные издания XVIII—XIX вв. Йоргенсен избрал такую форму издания, как альманах, — широко распространенную в XIX в., в том числе не только в художественной, но и в кулинарной литературе в Европе. Вспомним хотя бы «Альманах гастрономов», издаваемый в 70-х годах XIX в. в России И. М. Радецким.

Эта форма давала возможность не связывать себя ни постоянной структурой, ни систематизированным содержанием, а менять их из номера в номер, иногда радикально, соблюдая только срок выпуска — хотя бы один том в год.

В соответствии с этими расчетами, Эйлер Йоргенсен выпустил в начале 1965 г. альманах под название «На здоровье!»,

в котором отразилась его особая любовь к тонкостям кулинарно грамотного потребления вин. Но затем он решил перейти к более определенной форме альманаха — в виде «Кулинарного календаря».

«Кулинарный календарь» был замыслен как ненавязчивое, рекомендательное, историко-просветительское чтиво для кулинарно грамотных, искушенных людей, которым необходимы и исторические знания, и кулинарные новые практические идеи для расширения своего культурного и кулинарного горизонта. В соответствии с этой направленностью Эйлер Йоргенсен исключил из своих «Календарей» рецепты, ограничившись лишь сообщением кулинарных идей, предоставляя их конкретное воплощение читателям.

Для подготовленного и профессионального читателя такая форма не только приемлема, но и интересна. Она ненавязчива, дает простор для собственных исканий и дополнений, но для человека кулинарно необразованного — недоступна. Этим Эйлер Йоргенсен как бы сразу ограничил круг своих читателей и ценителей. Недаром автор сделал пометку — «для гурманов». Мол, не понимаешь — не покупай.

Первые тетради кулинарного календаря за 1966 г. Эйлер Йоргенсен посвятил временам года, совпадающим с кулинарными сезонами (весна, лето, осень, зима). Кулинарный же календарь на 1967—1968 гг. был построен уже как календарь — по месяцам, и начинался не с весны, а как и обычный календарь — с января. На каждый месяц (без указания дат и меню) Эйлер Йоргенсен сообщал примерно десяток рецептов, приноровленных, конечно, к сезону, причем всегда новых, оригинальных. В их числе обязательно были супы, рыбные блюда и жаркое из мяса или птицы. Помимо этого в пределах каждого месяца помещались один-два рассказа о кулинарных событиях в жизни знаменитых людей, преимущественно французов. Так читатель узнавал о кулинарных происшествиях и об анекдотических случаях из жизни Луи Пастера, Огюста Ренуара, Эмиля Золя и других знаменитостей.

Были темы, вполне современные для конца XX в., но проиллюстрированные документально-историческим кулинарным материалом XIX в., например о том, как бороться со стрессом при помощи... еды. Вообще, в своих кулинарно-просветительских статьях Эйлер Йоргенсен настойчиво выступал против различных некультурных явлений XX в., которые мешают правильному усвоению пищи и приводят в результате к появлению различных болезней, ускоренному старению и изнашиванию организма. Эйлер Йоргенсен подчеркивал:

«Современный человек не умеет сосредоточиваться на еде. И это — огромная ошибка, характерная для XX в.

Как только перед вами поставлен обед, вы должны сконцентрироваться исключительно на нем. Выключите радио и телевизор, отключите телефон, чтобы его звонок не прервал ваш обед, ибо тогда он для вас пропал.

Отложите газету, книгу, уберите их вовсе из комнаты, где вы обедаете, — их вид не должен отвлекать вас.

Нельзя слушать даже Тангейзера и при этом наслаждаться едой или вином — это противоречит всем законам физиологии и ощущений, не говоря уже о том, что такие „безобидные“ эксперименты вызывают едва заметные, но глубоко впивающиеся „надрезы“, ведущие к стрессу центральной нервной системы. Они залегают так глубоко, что их уже не удалишь, ничем не снимешь, никак не „сотрешь“.

Ешьте в глубокой тишине, если вы действительно хотите насладиться едой».

Эйлер Йоргенсен хорошо знал и особенности кулинарии, и силу физиологического воздействия хорошей и плохой пищи. Он всю жизнь наблюдал ресторанную жизнь и потому хорошо понял и разобрался в том, что действует благоприятно, а что — губительно и разрушительно на утоляющего голод человека.

Прислушаемся и мы к словам большого кулинара, повара-практика и одновременно ученого, исследователя французской кулинарной культуры прошлого столетия. Его опытом не следует пренебрегать.

Джеймс Эндрю Бирд

Джеймс Эндрю Бирд родился 5 мая 1903 г. в Портленде (штат Орегон, США) — в самом дальнем северо-западном углу Америки, то есть в американской «глубинке», в «захолустье». Он был единственным сыном у родителей. Мать его, распоряжавшаяся в доме полновластно, была владелицей и управительницей небольшой гостиницы в Портленде и доминировала не только в хозяйстве семьи, но и во всем детском мире Джеймса Бирда.

Большую часть детства Джеймс провел на кухне матери, и оттуда идут его первые впечатления и воспоминания. Еще будучи малым ребенком, в отсутствие матери он забирался в овощной ларь и, копаясь в нем, выискивал луковицы шалота, которые поедал целиком, иногда даже не очищая от кожуры. Только летом

он освобождался от обязательного присутствия в кухонном помещении и проводил время с другими ребятами на морском побережье, где научился ловить и поедать устриц, мидий, крабов и другие дары моря.

Все это вместе взятое способствовало развитию у него с ранних лет разнообразных вкусовых ощущений и выработало, как потом обнаружилось, верный, безупречный вкус, что весьма пригодилось ему позднее. Но, в то же время, в детстве и отрочестве он никогда не думал, что будет заниматься кулинарными делами профессионально. Наоборот, свое будущее он связывал с феерическим миром театра. С ранних лет его влекла прежде всего опера, в которой он надеялся попробовать свои вокальные способности. Он даже собрал деньги на поездку в Англию, в Лондон, где, однако, после мытарств и проб голоса у различных маэстро, понял сам, что его голос годится только для хорового пения.

Вернувшись в родной штат, он пытался зарабатывать на жизнь игрой в драматических театрах, желая закрепиться в этом мире. Почти четыре года он проработал в труппах городов Тихоокеанского побережья, переезжая из города в город и узнавая людей и страну. По молодости бродячую, богемную жизнь с ее неустроенностью, нерегулярным и случайным питанием Джеймс Бирд переносил сравнительно легко, тем более что для него важнее всего были новые впечатления, а не комфорт. К тому же в отличие от большинства своих коллег-актеров он мог, в случае необходимости, сам сварганить себе сносный обед и, во всяком случае, не терялся перед продуктами, кастрюлями и плитой — предметами, хорошо знакомыми ему с детства. К тому же проблема питания на тихоокеанском западе США в конце 20-х — начале 30-х годов остро никогда не стояла: повсюду было достаточное количество мексиканских и китайских небольших дешевых ресторанчиков, где всегда можно было получить сносный горячий обед.

Но Джеймс ездил по стране и видел, что на перенаселенном промышленном востоке страны, в штате Нью-Йорк и особенно в самом Нью-Йорке, с повседневным питанием крайне занятого, вечно спешащего мелкого и среднего городского люда дело обстоит весьма и весьма неблагополучно. Случайная вечеринка в Нью-Йорке в 1936 г. привела его к мысли об открытии своего кулинарного заведения как наиболее выгодной в данный момент форме бизнеса. В компании с двумя совсем юными, но располагавшими средствами товарищами Бирд открыл на 66-й улице (Восточная сторона) небольшую забегаловку под вывеской «Закуски», в которой посетителям подавали большие, сытные

мясные или рыбные бутерброды с пивом. Обслуживание шло быстро, почти без всякой очереди, в считанные минуты здесь мог утолить голод в обеденный перерыв любой, даже самый малосостоятельный клиент, на которого, впрочем, и было рассчитано это заведение.

Однако Бирд на этом не остановился. Он сразу же расширил функции своего заведения и наряду с обслуживанием случайных уличных посетителей стал устраивать вечеринки на дому, поставляя заказчикам в готовом виде свою продукцию к точно назначенному сроку. В то время это было новинкой, и от клиентов не было отбоя.

Джеймс Бирд верно определил «больное место», которое, как он знал по собственному опыту, было крупным недостатком в жизни больших американских городов: молодежь, а иногда и семейные люди, собравшись вечером, в свободное время, не решались идти в кафе или ресторан, так как это было либо дорого для них, либо неудобно по соображениям иного порядка, а затевать самостоятельную готовку на дому они либо не умели, либо не желали, во избежание лишней возни. Доставка всего необходимого для проведения вечеринки в готовом виде и прямо в назначенное время, да еще по цене, гораздо более низкой, чем в ресторане, а по качеству намного лучше, была воспринята как обнадеживающий выход из положения для многих горожан, и поэтому этот вид обслуживания быстро завоевал признание и приобрел популярность среди ньюйоркцев.

Помещение самой закусочной после первых же успехов было расширено и более удобно и уютно оборудовано. Бирд ввел новый, еще более приспособленный к американским потребностям вид кулинарного обслуживания. Он создал (разработал, сформировал) так называемый закусочный пакет, в который вошли три обязательных компонента: холодная закуска, небольшая горячая закуска и бутылка пива. Ингредиенты в составе закусок были разными — рыба, мясо, колбасно-сосисочные изделия и сыры, овощи, но цена одного «пакета» в любом составе была одинаковой, стабильной и достаточно низкой. Списки содержимого «пакетов» были вывешены и подавались как меню на все столики, причем каждый «пакет» фигурировал под определенным номером: 1, 2, 3 и т. д. Достаточно было назвать номер, и официант немедленно приносил выбранный «пакет». Такая система свела выдачу порций до секунд.

В заведении Бирда никто не ждал, сколько бы там ни было народу, обслуживание происходило молниеносно. Это сильно отличало закусочную Бирда от всех других не только в Нью-

Йорке, но и во всем мире, где еда и выпивка всегда традиционно выдавались за разными стойками и расчет по ним велся всегда отдельно, — терялась уйма времени на получение еды, клиенту приходилось думать и считать, выбирая разные блюда и напитки, сообразуя свои желания с содержимым своего кошелька. В закусочной Бирда все эти проблемы отпадали: цена любого заказа была не только одинакова, но и заранее известна клиентам уже при входе в этот своеобразный «ресторан».

Помимо громадного выигрыша во времени, достигался потрясающий психологический результат: создавалась постоянная, дружественная и благодарная клиентура, испытывающая необычайное удовлетворение от такого вида обслуживания.

Конечно, «пакетный принцип» не получил бы развития в Европе, где были другие условия и традиции, но он был органически необходим и удобен для Нью-Йорка, где затырканный, вечно спешащий человек неожиданно получал передышку и быстрое, достойное обслуживание, причем за относительно низкую плату.

Величайшая заслуга Джеймса Бирда состояла не в том, что он был поваром-виртуозом, а в том, что он понял и нашел адекватную американскому образу жизни форму питания городского населения. Он стал создателем американского национального стиля питания, предтечей системы «Макдональдсов», которые лишь придали серийный размах кулинарным идеям Джеймса Бирда.

В 1940 г. Джеймс Бирд выпустил свою первую книгу «Закуски и канапе», где обобщил свои идеи по созданию кухни быстрого закусочно-бутербродного стола и дал обширный перечень рецептов чисто американских закусок и бутербродов. Его разнообразные по виду и составу канапе сразу после второй мировой войны завоевали даже европейский дипломатический стол, проникнув туда в качестве наборов блюд, рекомендуемых для приемов-коктейлей, то есть для дипломатических приемов на несколько сотен человек, где иная форма питания явно не годилась. Такие массовые приемы стали регулярным явлением только после второй мировой войны. Они были рассчитаны на участников съездов, конгрессов, различных форумов общественности, ставших приметой именно послевоенной общественной и культурной жизни во многих странах. И в этих условиях «изобретения» Джеймса Бирда оказались просто неоценимы для устроителей подобных мероприятий. Однако в то время мало кто знал, кому мир обязан этими идеями и когда они впервые были «опробованы».

Но в Америке еще до войны имя Джеймса Бирда было широко известно. Радио, а затем и телевидение разгласили о нем по всей стране. Был сделан даже телерекламный ролик о том, как надо готовить канапе в домашних условиях. Словом, уже накануне 1941 г., а затем и в годы войны Джеймс Бирд и его закусочный стол вошли в жизнь американцев как один из элементов американского образа жизни.

Сам Бирд не остановился на достигнутом, он занялся кулинарным самообразованием, стал собирать коллекцию старинных кулинарных книг (в том числе средневековых, из Европы), старинной посуды (из Китая, Японии), старинных предметов кухонной утвари, в том числе археологические находки — предметы оборудования кухни ацтеков, майя и инков.

Постепенно Бирд стал самым образованным среди американских кулинаров, к нему неизменно обращались за консультациями ведущие рестораны, кулинарные журналы, в которые он писал статьи; его советами и рекомендациями стали пользоваться фирмы, импортирующие в США европейские вина и продовольственные товары со всего света.

После войны Бирд создал свою кулинарную школу, написал фундаментальную книгу «Американская кухня», стал издавать кулинарный журнал «Наслаждение и предрассудки».

Начиная с середины 50-х годов Бирд уже был признанным и непререкаемым авторитетом во всех вопросах продовольствия, гастрономии, кулинарии и рационального питания. Фактически без его одобрения невозможно было открыть магазин, торгующий пряностями или винами.

В создании имиджа мэтра немалое значение имело и умение подать себя, которого у Бирда, как бывшего актера, было предостаточно, а также его внешние данные — высокий рост, представительность всей его массивной фигуры и невозмутимое, буддоподобное выражение лица. Все это в Америке, где внешнему, декоративному, зрительному восприятию придается такое большое значение, сыграло чуть ли не первостепенную роль. Однако следует подчеркнуть, что Бирд никогда не останавливался на достигнутом и все время рос, развивался, когда нужно — менял, в соответствии с конъюнктурой и модой, свои позиции и взгляды. Он был во всех отношениях стопроцентным американцем, умело и быстро схватывающим конъюнктуру, отчего его и прозвали «вездесущим». Но при этом он был эмоционально искренним. Камеры телеоператоров сохранили для нас почти детскую естественность его реакции: симпатичную улыбку в предвкушении начинающегося обеда или при виде бокала вина и, наоборот, маскообразное, холодное

выражение его лица при виде фруктового сока.

Он с полным правом мог бы быть назван старейшиной американской кухни, если бы в XIX в. не существовало других лиц, принимавших участие в создании американского репертуара блюд того времени. Но для своего времени он стал именно главой американских кулинаров, хотя всего лишь внес вклад в развитие закусочного стола.

Его кулинарным кредо было: простая, натуральная, «честная» пища, состоящая только из совершенно свежих, доброкачественных продуктов, тщательно, любовно разделанная и красиво поданная, такая, которую можно есть с наслаждением. Это кредо всех истинных кулинаров мира.

Джеймс Бирд прожил долгую жизнь, он умер в 1984 г. в возрасте 81 года. К сожалению, его кулинарная коллекция сразу же пошла с молотка. При этом редчайшие кулинарные книги XV—XVI вв. на латинском, французском и итальянском языках продавались в равнодушной к истории Америке за 80—100 долларов, а кресло-качалка, в которой любил сидеть Джеймс Бирд, — истертый, стандартный и внешне непривлекательный предмет мебели, в сущности, совершенно бесполезный — наоборот, было оценена в 1500 долларов стартовой цены, а пошла аж за 3000 долларов.

Таковы интересы и запросы американских толстосумов — Бирд, не имевший никакого систематического образования, показался американской публике слишком уж «ученым»!

Да, Джеймс Бирд оказался гениальным, предсказав в 1937 г., что лучшей еды, чем просто-напросто бутерброды и закуски с пивом, американцы и не заслуживают, ибо сколько ни корми их лучше, они этого просто не поймут и не оценят!

Фернан Пуант

Фернан Пуант — известнейший повар Европы 40—60-х годов нашего столетия, наследник французской кулинарной школы Эскоффье и Мориса Курнонского. Его ресторан «Пирамида» в маленьком городке Вьенн в департаменте Изер, на берегу Роны, всего в 30 км к югу от Лиона, стал в первые послевоенные годы местом паломничества поваров из всех европейских стран, желавших получить высшую квалификацию и стать в своей стране в числе ведущих. Они простыми поварами-приспешниками поступали на кухню Фернана Пуанта и стажировались здесь под непосредственным руководством знаменитого мэтра.

Говорят, что жена Фернана, которую он очень любил и называл не иначе как «моя верная Мадо», а также два его

последних лучших ученика решили после его смерти продолжать поддерживать славу всемирно известной «Пирамиды» и пунктуально, не отступая ни на гран от технологии приготовления известных блюд своего мэтра, вели работу в этом заведении. Те, кто не ел здесь при самом Фернане, конечно, восхищались вкусом приготовляемых в ресторане блюд. Но те, кто бывал здесь, когда на кухне колдовал сам Фернан Пуант, находили, что нынешняя еда — только слабая тень былой.

В чем же тут дело? Похоже ли это на правду? Нет ли здесь чего-то надуманного, легендарного? Ведь данный феномен нельзя объяснить, исходя из известной пословицы — «из той же мучки, да не те ручки». Ибо во многом именно «ручки» остались те же самые — жены Фернана и его учеников, которые большинство блюд готовили и при Фернане под его присмотром, но абсолютно самостоятельно!

Да, сами. Но они готовили педантично, следуя точно рецептуре и навыку, а сам Фернан готовил иначе: каждый раз немного по-иному! Он не мог повторяться! И любил повторять: «Я постоянно ищу!». Он все время стремился найти новые комбинации, новые возможности, изменить и улучшить вкус блюд, причем его нововведения были столь малы, незначительны, что они оставались абсолютно незаметными для других в работе, но зато сильно, ощутимо проявлялись во вкусе блюд. Это и создавало впечатление чуда, сюрприза, неожиданности даже у завзятых гурманов, которых, казалось, трудно было чем бы то ни было удивить.

Фернан Пуант находил удовлетворение, творческое удовольствие именно в такого рода работе. «Я пытаюсь всегда сделать каждый обед маленьким чудом», — подтверждал он сам. Ибо только так ему было интересно работать и жить. Но его добросовестные помощники, при всем их профессиональном мастерстве, просто не могли обладать свойствами своего мэтра.

Обычно Фернан вставал очень рано — в 5—6 часов утра, и, пока другие спали еще сладким сном, он в полном одиночестве и тишине экспериментировал, размышлял, пробовал, прикидывал разные комбинации. Никакие готовые, «магазинные» изделия будь то кухонное оборудование или вспомогательные средства — пряности, их смеси и приправы, не удовлетворяли его. Он выдумывал, изобретал и создавал все новые и новые приспособления или составы, которые могли бы давать при работе у плиты лучшие результаты, чем при использовании стандартного оборудования.

Он понимал, что вкус блюд зависит не только от рецептов и их добросовестного исполнения, но и от функциональной

приспособленности всего кухонного оборудования, от массы побочных вспомогательных средств. Вот почему он изобрел, сам создал особо тонкие сита только для того, чтобы сделать более тонкой и нежной панировку при обжаривании ручьевой форели. Он не переставал экспериментировать над пассированием форели до тех пор, пока не «вышел» на такой режим температуры и огня, при котором форель получилась такой нежной, как он и предполагал это в уме, теоретически. Эта технология легла в основу совершенно нового блюда, которое с тех пор приготавливалось только самим мэтром в глубокой тайне и которое невозможно было повторить после его смерти. Ни у кого из его учеников в свое время не хватило духа попросить у Фернана посмотреть сам процесс приготовления от начала до конца, хотя ближайшие ученики и знал текст рецепта. Тем не менее, почти все ученики Фернана Пуанта стали со временем руководителями, шеф-поварами трехзвездных или двухзвездных ресторанов в разных странах Европы и в разных уголках Франции. Один лишь факт работы под его руководством давал такие навыки, такой заряд, какой не могли дать годы работы в официальных поварских училищах.

В «Золотой Книге» визитеров ресторана «Пирамида», куда заносили свои отзывы различные мировые знаменитости, имевшие счастье откушать блюда Пуанта, имелся один весьма характерный не «похвально-восхищенный», а «злой», «отрицательный» отзыв от повара-конкурента: «Моя нога никогда больше не ступит в этот ресторан, ибо после его посещения я начинаю презирать себя как мастера!».

Подобно тому как Эйлер Йоргенсен указывал на необходимость исключить все отвлекающее во время еды и в первую очередь — звуки, чтобы полностью наслаждаться вкусом прекрасных блюд в полнейшей тишине, так и Фернан Пуант постоянно подчеркивал, что за столом лишь еда должна привлекать зрительное внимание, и поэтому в его ресторане не допускалось ничего яркого, цветного, пестрого в интерьере и сервировке.

На окнах были простые кремовые гардины, на белых фарфоровых тарелках единственным украшением было изображение небольшой золотой пирамиды — фирменного знака ресторана, а серебряные, тщательно вычищенные сияющие приборы покоились на ослепительно-белоснежных скатертях.

Никакой позолоты на мебели, никакого красного бархата и плюша. Ничего лишнего, отвлекающего, кроме подчеркнуто чистого, нового, свежего.

Таким образом, хотя у Фернана Пуанта и была французская

классическая кухня, но блюда были, по существу, все свои, в своей интерпретации, в оригинальном индивидуальном исполнении, со своими добавками, с иным антуражем. Некоторые из них стали всемирно известными и были введены как новые в классический реестр. Например, филе форели, переложенное грибами и овощами, подавалось в сливочно-портвейновом соусе. Другое столь же известное блюдо — гратинированные раковые шейки. Это блюдо в честь своего учителя делают почти все его бывшие ученики, рассеянные по крупным ресторанам всего мира. Делают хорошо, но все же чуть-чуть не так, как у Фернана, ибо и этого подробного рецепта никто при жизни Фернана не записал, а только знали по памяти, а Фернан каждый раз колдовал по-иному!

Воспроизвести приготовленное Фернаном — невозможно. Это все равно что, услышав игру Ростроповича на виолончели, попытаться повторить ее затем — «на слух». Даже у мастера это не выйдет!

После смерти Фернана Пуанта память о нем была увековечена: улица, где расположен его ресторан, была переименована в бульвар Фернана Пуанта. Мотивируя свое решение, городской муниципалитет подчеркнул, что такое переименование — весьма скромный знак, которым город может удостоить своего великого гражданина, ибо как повар Фернан Пуант прославил Вьенн на весь мир!

Поль Бокюс

Поль Бокюс — один из крупнейших французских поваров второй половины XX в. Расцвет его творчества приходится на 70—80-е годы, когда он, пройдя годы длительного учения и работы в известнейших французских ресторанах Парижа, в том числе и в «Максиме», под руководством виднейших кулинаров, в том числе и Фернана Пуанта, был удостоен высокого государственного звания Французской Республики — «Честь Галлии».

Однако в период своей наибольшей славы Поль Бокюс работал уже не в Париже и не в крупных городах Франции, а в маленькой деревушке Коллонж-о-Монт д'Ор в пригороде Лиона, на берегу Сены, на старинном постоялом дворе, существовавшем более 200 лет, который был отреставрирован и оборудован современной кухней. Ресторан этот получил имя «Поль Бокюс» — в честь самого мэтра.

В истории французской кулинарии фамилия Бокюс получила известность еще в середине XVIII в. Пращур Поля — Мишель Бокюс — был в 1765 г. довольно известным поваром в округе, да

и вообще во всем Лионском крае. Он положил начало целой династии поваров, и его поварской колпак и фартук передавались как реликвии по наследству от отца к сыну, начиная с Филиберта, затем к Николя, Пьеру, Жозефу, Жоржу и, наконец, через шесть поколений достались Полю, который поднял на такой высокий уровень фамильное мастерство, что завоевал для себя и своего ресторана три звезды в справочнике Мишлена.

К сожалению, сына, который бы мог продолжить профессиональную династию, у Поля не было, и на нем она, так сказать, триумфально закончилась.

Поль Бокюс был поваром поистине «королевской кухни». Он не только не любил массовость, серийность кулинарного производства, но и глубоко сожалел и даже больно переживал, что эта массовость приведет к нивелировке самого поварского мастерства, а не только вкуса блюд.

Повар-массовик, «серийщик», по сути дела, приучается готовить плохо, халтурно как в силу большой чисто физической нагрузки, так и в силу отсутствия постоянного опыта осваивания нового, в силу привыкания к штампам в технологии. Ведь при всем желании повар-серийщик не в состоянии приготовить блюдо вкусно даже для самого себя.

Хорошая кухня, хороший стол не любят спешки. И в ресторане Поля клиенты всегда долго ждали приготовления их заказа. Ведь заранее, загодя, за несколько часов готовить пищу нельзя — она портится, если ее не подать с пылу, с жару, прямо с плиты. Не только от ожидания, но и особенно от последующего разогревания вкус еды сильно изменяется к худшему, искажается, грубеет. Поэтому по-настоящему вкусное блюдо можно приготовить только тогда, когда на него получен заказ. А заказ приходится ждать.

Но это правило, несколько стеснительное и неудобное для нетерпеливых обычных клиентов, не отпугнуло от ресторана Поля Бокюса многочисленных «гастрономических туристов» со всего мира. Столик в его деревенском ресторане приходилось заказывать за полтора месяца до визита! Но ожидание, дальняя дорога и высокая стоимость блюд у Поля с лихвой вознаграждались!

За день в ресторане Бокюса готовили примерно 80 различных блюд, и каждое из них Поль лично проверял и пробовал, прежде чем его несли в зал клиентам! Надо было иметь не только терпение и время, а также искреннее стремление не снижать качество ни при каких обстоятельствах! На подобные «подвиги» способны ныне только энтузиасты, только «безумные фанаты» своего дела, своей профессии, но далеко не все даже хорошие и

добросовестные повара.

В 80-е годы Поль Бокюс стал по настоятельным просьбам крупнейших ресторанов мира выезжать из своей деревенской глуши на гастроли за границу, в том числе и за океан — в США и Канаду. Во время этих визитов Поль вместе со своей командой обычно «ставил» одно-два каких-нибудь блюда, и на эти «постановки» собирались в таких случаях все гурманы не только данной страны, но и из ряда соседних, куда великий повар не заглядывал. «Кулинарные гастроли» знаменитостей, на которые клиенты приходят не выбирать блюда по своему желанию, как в стационарные рестораны, а являются на «постановку» какого-либо одного «знаменитого блюда», — это то новое, что появилось в мировой кулинарии в конце XX в., причем «изобретателями» этой новации в кулинарии явились американские ресторанные менеджеры и импресарио.

Стево Карапанджа

Стево Карапанджа — серб, гражданин Югославии — с детства проявлял желание научиться хорошо готовить, и, поскольку он много слышал о достижениях французских кулинаров, его мечтой было пройти стажировку во Франции — поработать на разных кухнях, в престижных ресторанах под руководством известных кулинаров разных школ.

Парень он был настойчивый и, главное, скромный и трудолюбивый, и потому он в конце концов добился своего — уехал за границу работать и учиться. Это было нелегко. Сербы, также как и другие выходцы из социалистических стран, не считались на Западе способными кулинарами, и поэтому устроиться на работу было весьма трудно, тем более в ресторан, где был бы видный шеф-повар, не только обладающий мастерством кулинара-виртуоза, но и имеющий педагогический дар, способный быть терпеливым и доброжелательным кулинаром-наставником, учителем, тренером.

Но Стево терпеливо переходил из ресторана в ресторан, ища своего наставника. Настойчиво учился он у разных учителей, не уставая каждый раз изучать заново стиль, манеру, привычки учителя, приспосабливаясь к разным, не всегда легким характерам, исключительно ради постижения тайн кулинарного искусства.

Далеко не все способны пойти на это. И еще меньше тех, кто способен это вынести, причем без всякого ущерба для себя как личности, а наоборот, с большой пользой. Но природный талант и воля, соединенные с поразительным трудолюбием, сделали свое

дело: талант был огранен, отшлифован разнообразным опытом работы и... засиял.

Самое удивительное при этом было, пожалуй, то, что им были довольны и хвалили его за самостоятельность — все его учителя. А их было немало. Это — югослав Перо Хольяр, португалец Жанес Пердан-Жоньи, французы Жан-Жак Барбье и Жанон Шарло. Пройдя выучку у этих «профессоров» кулинарного искусства, Стево Карапанджа не успокоился на достигнутом и уже смело отправился к «академикам» кулинарии — к Полю Бокюсу и к Фернану Пуанту. Поработав в парижском «Максиме» рядом с Бокюсом и в знаменитой «Пирамиде» у Пуанта, Стево Карапанджа перешел на более самостоятельное поприще в миланский ресторан «Савиньи», а уже затем, в качестве независимого, полностью самостоятельного шеф-повара, стал руководить одним из лучших ресторанов Югославии — загребской «Эспланадой». Именно здесь в 80-х годах способности Стево Карапанджи развернулись во всем своем блеске. Он выступал и как повар-виртуоз, и как повар-дирижер, и как повар-педагог, причем во всех ипостасях он был целен, един.

И хотя он был в основном прилежным учеником французов и прекрасно освоил французскую классическую кухню, его отличительной чертой было то, что он знал не хуже французской и другие оригинальные европейские кухни. Его мастерство легко ассоциировалось с мастерством будапештского, флорентийского, словенского мастеров, он столь же легко ориентировался в блюдах средиземноморской кухни, как и своей родной сербской и хорватской.

В его зрелом мастерстве, развернувшемся во второй половине 70-х — в 80-х годах, было очень много моцартовской легкости и веселости. В своем кулинарном творчестве он столь же импрессивен, как и все великие кулинары. Он работает как бы играючи, но эта «легкость» покоится на таланте, знаниях и огромном опыте, несмотря на его сравнительную молодость. Он вечно стремится к импровизации. Он не копирует себя, не тиражирует свои «лучшие» блюда, а каждый раз что-то прибавляет к ним, изменяет, выдумывая «на ходу» все новые вариации известных рецептов. Так оно, собственно, и должно быть у Мастера.

Стево Карапанджа по характеру еще и боец. Он любит участвовать в различных поварских, кулинарных состязаниях, во всяких конкурсах, олимпиадах, в ресторанных соревнованиях, которые постоянно проводятся на крупнейших кухнях европейских столиц. Его путь на этих «пробах сил», на этих «ресторанных рингах» проходил от парижского

«Интерконтиненталя» до лондонского «Савойя» и отмечен более чем тремя десятками престижных премий разного «веса» и «свойства». Это тоже вехи профессионального пути.

Самая ценная его награда — итальянский кулинарный орден «Чемпион гастрономии», являющийся фактически одной из самых высоких профессиональных международных наград.

Несмотря на то что в Западной Европе Стево Карапанджа был «иностранцем» и «гастролером», он оставил о себе хорошую память как у товарищей по цеху, так и у «едоков» многих европейских ресторанов. Тем более было несправедливо и обидно, когда в связи с развалом Югославии и выделением из ее состава отдельных республик, в том числе Хорватии, Стево Карапанджа, на волне раздутого хорватского национализма, был насильно уволен в начале 90-х годов из загребского ресторана «Эспланада» как серб, не имеющий права жить и работать в столице Хорватии. Разумеется, мастер такого международного класса легко нашел себе место... за океаном, но потери от его отсутствия понесли не только представители югославского поварского цеха, но и многочисленные поклонники-едоки.

Как и у всех мастеров высокой кухни, работающих в нескольких странах, интеллектуальный уровень и общий культурный кругозор Стево Карапанджи очень высок. Он прекрасный, интересный собеседник, причем не только в области кулинарной тематики, хотя тут он, конечно, особенно интересен. В 1980 г. он написал и издал в Загребе свою собственную поваренную книгу «Мои любимые рецепты», повторенную в 1982 г.

Как уже было упомянуто, он уверенно чувствует себя не только в области классической французской ресторанной кухни, но и хорошо знаком с венгерской, греческой, итальянской национальными кухнями и, разумеется, со всеми национальными югославскими: сербской, боснийской, македонской и др.; знаком профессионально, а не просто «эмоционально».

Характерным для кулинарного стиля Стево Карапанджи является то, что он как бы имеет свою «золотую середину»: его кухня не старая и не слишком «новая», не искусственно надуманная и не изощренная. Она реалистична, соответствует своему времени, эпохе и стране, в которой в тот или иной момент работает мастер. Это — школа драгоценного опыта, школа страстной, но не слепой приверженности своему мастерству, школа широкой творческой свободы.

Бритт Сандквист-Булин

Бритт Сандквист-Булин родилась в 1939 г. в Швеции. Она профессиональный преподаватель поварского дела и автор многочисленных кулинарных книг. В период обучения она, кроме своей родной страны, Швеции, проходила также практику в ФРГ и в США. Это наложило на ее творчество значительный отпечаток: ее кулинарные интересы сосредоточились вокруг создания добротной, сытной, здоровой, но массовой, «столовской» еды.

Вначале Бритт Сандквист-Булин преподавала в обычном кулинарном училище. Затем, по мере накопления опыта, она перешла работать в экспериментальные кухни «Шведского кооперативного Союза» (ШКС) и «Закупочного центра» (АО ЗКЦ) — авторитетных шведских организаций, осуществляющих контроль за приобретением и сбытом продовольственных товаров, а также за их переработкой. В ШКС она проработала два года, в АО ЗКЦ — четыре. Это дало ей возможность приобрести огромный опыт, получить полное представление о кулинарном производстве в масштабах всей страны (Швеции), познакомиться с работой других подобных организаций во всей Скандинавии, а также установить и поддерживать деловые кулинарные контакты в соседних странах, прежде всего в Германии.

В 1965 г. Бритт была приглашена в США Американо-шведской ассоциацией (АША) для ознакомления с американскими экспериментальными кухнями, разрабатывающими рецептуру массовой еды в США. Американцы хотели, чтобы шведка продемонстрировала им образцы скандинавского хлебопечения и кондитерского производства. Поездка прошла с большим успехом.

В 1967 г. Б. Сандквист-Булин создала и возглавила в своей стране АО «Современная кулинарная аттестация» (СКА) — организацию, фактически направляющую и объединяющую всю кулинарную деятельность профессионалов-поваров, кондитеров и хлебопеков в стране. В СКА разрабатываются рекомендации по применению готовых и полуфабрикатных блюд в упаковках, а также буклеты, брошюры, листовки с информацией о продовольственных товарах для магазинов и новые рецепты для ресторанов, столовых, буфетов и домашней кухни.

АО СКА изготавливает также все «правильные», то есть образцовые фотографии продуктов и блюд, наблюдает за испытанием новых кухонных и поварских инструментов, кухонной утвари, посуды для кулинарного производства. Фактически эта организация — монополист и законодатель моды в области кулинарии в Швеции. И хотя организация формально считается частной, но она практически действует как государственная, ибо ее контролю подлежит буквально все, что

связано с продовольствием и изготовлением пищи в стране.

И главный «законодатель» в этой сфере — Бритт Сандквист-Булин. При этом она не только администратор, руководитель, организатор, но и активный повар, творческий работник, автор многих популярных кулинарных книг. Наиболее известная из них — «Новая поваренная книга» издательства Бонньер (1985, 1992), с каждым изданием обновляемая и пополняемая, — аналог нашей «Книги о вкусной и здоровой пище», но только значительно лучший и кулинарно более глубокий и интересный.

Не менее популярны: «Здравствуй, еда!» (1972), «Хлебобулочные изделия» (1975, 1982), «Новая пища» (1977), «Новые рыбные блюда» (1979), «Праздник зелени» (1981) и «Поваренная книга Пелле Бесхвостого» (1983) — оригинальная попытка создать серьезную, но доступную для детей поваренную книгу как основу будущего настоящего профессионального мастерства.

Как и все образованные, культурные и разносторонние и в то же время практические кулинары, хорошо знакомые с предметом по опыту работы, Бритт Сандквист-Булин считает, что еда важна для нас каждый день, то есть все время, постоянно, и потому не может существовать какой-то особой «целебной» или «лечебной», а также некой выделенной, отдельной, «избранной» еды или еды, ограниченной какими-то рамками — будь то пищевыми, религиозными или моральными. Еда должна быть единой, разнообразной, вкусной и сытной, а главное, обязательно свежеприготовленной и горячей. Вспомним, что говорил Гиппократ почти 2500 лет тому назад: «Вся твоя еда должна быть твоим лекарством!».

Рецепты блюд, конечно, могут и даже должны изменяться в соответствии с нашими растущими знаниями, технологическими возможностями и с современным уровнем снабжения. Мы должны также сами внимательно следить за тем, какое влияние оказывает на нас еда, и притом полагаться, в значительной степени, на свой инстинкт, свою интуицию, а также не привыкать автоматически довольствоваться привычно-стандартным набором блюд, который складывается для ряда людей либо в семье, либо в регулярно посещаемых ими столовых, кафе или ресторанах. «Любить» или привыкать к одному-двум блюдам — это один из признаков некультурности, ограниченности (хотя бы в области вкусовых ощущений).

Важно также, советует Бритт Сандквист-Булин, стараться самим печь хлеб, хотя бы в тех семьях, где есть дети. Это не только гораздо здоровее, но и намного приятнее. Современный промышленный хлеб, к сожалению, имеет весьма низкие пищевые

качества, что связано с новой, «нехлебной» технологией его приготовления в закрытых формах и аппаратах. Кроме того, каждый, особенно ребенок, чувствует, какой хлеб ему приятнее, и поэтому именно критерием «приятности», а следовательно и усвояемости, и надо руководствоваться, избирая или меняя различные домашние способы (рецепты) приготовления хлеба.

К этой рекомендации Бритт Сандквист-Булин я особенно советую прислушаться, ибо сам уже очень давно, в 60-х годах, пришел к такому же выводу.

Интересно, что жена посла Германии в Китае Эрика Шёдель, прожившая в Пекине несколько лет и ознакомившаяся с китайским хлебом, вернувшись в Германию, продолжала готовить дома при каждом удобном случае только китайский хлеб, так как свой «родной», немецкий, находила крайне невкусным. Ее дети просто ликовали, когда она готовила китайский домашний хлеб «Лаобин». «Ура! Сегодня у нас китайский хлеб», — радостно кричали они, придя из школы и почуяв доносившийся с кухни аромат свежеиспеченного хлеба.

Вернер Матт

Поражение Австро-Венгрии в первой мировой войне и последовавший за этим крах Австро-Венгерской монархии, результатом чего было низведение Австрии до уровня третьестепенного государства в Европе, привели к деградации многих сторон австрийской культуры.

Особый урон понес музыкальный и кулинарный мир Австрийской империи, поскольку выдающиеся композиторы и повара страны были лишены как материальной, так и организационно-моральной поддержки, осуществляемой прежде австрийским императорским двором. Лишившись опоры и места приложения своих сил, австрийская, особенно венская, кухня быстро деградировала в 20—30-х годах XX в., а во второй половине 30-х годов и вовсе почти исчезла как самостоятельное и оригинальное направление в европейской кулинарии, поскольку Австрия полностью лишилась государственной и национальной независимости и была присоединена к германскому рейху.

Во всяком случае, к концу второй мировой войны австрийская кухня официально уже не существовала. Ее кадры, ее национально-исторический репертуар были ликвидированы как неарийские и были забыты новыми поколениями, воспитанными в годы войны на немецкой, прусской кухне, носившей откровенно солдатско-казарменный характер.

Честь восстановления венской кухни, да и вообще —

австрийской, поднятия ее из руин принадлежит австрийскому повару-гроссмейстеру Вернеру Матту.

Вернер Матт родился в 1943 г. в Тироле, в глухой горной деревушке Кематен, где даже не было школы, а учился в крохотном городке Зеефельд, которого нет на географической карте. В 1961 г., получив среднее образование, он решил серьезно учиться на повара и уехал во Францию, избрав местом своего обучения не Париж, не Лион, не другие крупные города, а небольшой город Байонну в Западных Пиренеях, на франко-испанской границе.

Во-первых, это был горный край, напоминавший Вернеру родной Тироль, а во-вторых, там не было столичной суеты, отвлекающей от серьезных занятий. Что же касается качества кулинарного образования, то хотя в Байонне и не было парижских светил, но общий уровень кулинарного мастерства в этом городе был довольно высок. Это объяснялось традиционным развитием здесь пищевой промышленности, в основном мясокоптильной и винодельческой (в Байонне делали знаменитую байоннскую ветчину и высокосортные розовые вина), а также соседством со знаменитым морским курортом в Биаррице, где работали опытные повара-практики самого высокого класса.

Проучившись прилежно два года и освоив основы французской поварской науки на разных кухнях, в разных должностях, Вернер Матт перешел на более самостоятельную работу в отелях и ресторанах Швейцарии. В течение трех лет он проработал в курортных городках, вначале во французской, затем в немецкой и, наконец, в итальянской части швейцарского государства. Профессиональное совершенствование не прервала даже военная служба. Будучи призван в 1967 г. в австрийскую армию, Вернер Матт продолжал работать военным поваром и использовал это время для изучения традиций австро-венгерской военной и придворной кухни XIX в.

Демобилизовавшись и имея к этому времени за плечами хорошее практическое знакомство с французской, немецкой, итальянской и австрийской кухнями и тем самым чувствуя себя уверенным в своей профессии как человек, успешно завершивший курс обучения, Вернер Матт отправился в Турцию, в Стамбул, где начал свою настоящую поварскую карьеру в качестве одного из ведущих поваров отеля «Хилтон».

Здесь он сумел настолько хорошо и убедительно продемонстрировать свои способности, что владельцы сети отелей «Хилтон» в Европе в 1970 г. пригласили его на работу в свой центр — в лондонский «Хилтон», где предоставили Вернеру Матту самостоятельно руководить этим эксклюзивным

рестораном высшего класса.

Казалось, для очень молодого, всего лишь 27-летнего повара это был пик карьеры, выше которого едва ли что существует в кулинарном мире профессионалов, — шеф-повар лондонского первоклассного ресторана! Однако в 1972 г. Вернер Матт получил неожиданно новое повышение. В связи с проведением Олимпийских Игр в Мюнхене был открыт новый отель «Хилтон», куда временно были собраны лучшие повара со всего света, поскольку это был грандиозный комплекс из нескольких самостоятельных ресторанов и банкетных залов, рассчитанных на именитых туристов и спортивную элиту. Вернер Матт занял там место су-шефа — фактически второго или третьего лица в поварском международном сообществе.

На следующий год, в 1973 г., Вернер Матт занял уже первое место в соревновании поваров-гроссмейстеров в Баден-Бадене, пройдя, так сказать, высший мировой аттестационный экзамен официально, в строгом сопоставлении с работой других известнейших мэтров.

Администрация международных отелей «Хилтон», учитывая не только поварские, но и прекрасные организаторские способности Вернера Матта, приняла после этого решение дать ему возможность получить высшее экономическое образование и предоставила ему полугодичный оплаченный отпуск для прохождения международных высших курсов менеджеров в монреальском центре «Королева Елизавета», где отшлифовываются только «полные генералы» и «маршалы» гостиничного, пищевого и кухонного дела.

Окончив эту «академию», Вернер Матт с осени 1974 г. стал главным исполнительным шеф-поваром всех кухонь комплекса отелей «Хилтон» в Мюнхене, самого крупного в Германии. Это был и в самом деле пик профессиональной карьеры любого кулинара мирового класса.

Вернер Матт, которому в это время исполнилось всего 32 года, получил полное признание и широчайшие возможности для развития всех своих талантов. Он являет собой классический образец настоящего повара-мэтра французской школы, сведущего во всех дисциплинах поварской профессии, как ее понимают во Франции. Это значит, что он, во-первых, квалифицированнейший товаровед, мастер выбора и закупки провизии на любом европейском и мировом рынке, во-вторых, он знающий, образованный экономист-калькулятор блюд, определяющий их стоимость в любых условиях и при любой конъюнктуре, в-третьих, он выдающийся организатор кухонного производства, умеющий рационально подбирать и расстанавливать кадры для

грандиозных мероприятий, в-четвертых, он прекрасный, умелый педагог, ученики которого успешно работают ныне по всему свету в системе отелей «Хилтон», а также в лучших ресторанах Австрии и Германии. И, наконец, он остается действующим, «играющим» поваром-виртуозом, мастером, обладающим не просто одаренностью, но и поистине гениальными чертами. Его главные заслуги по возрождению австрийской кухни носят подлинно исторический характер.

В 1975 г. был открыт венский отель «Хилтон». Это был звездный час в истории австрийской кухни. Вернер Матт не просто возглавил этот кухонный комплекс, но и стал целеустремленно превращать его в центр венской и австрийской кухни, возродить, восстановить былую славу которой стало его основной жизненной целью.

Прежде всего, уже в первые годы пребывания на посту шефа венского «Хилтона» ему удалось убедить австрийских гурманов и австрийскую элиту, что отныне нет никакой необходимости покидать Вену и отправляться в Париж, Брюссель или Мюнхен, чтобы насладиться первоклассной французской кухней. А во-вторых, он доказал, что он не только гроссмейстер высокой французской классической кухни, но и единственный в мире мэтр, владеющий секретами и знающий исторические традиции, казалось бы, уже навеки утраченной австрийской и особенно венской кухни.

Так 1976 г. стал поворотным в истории австрийской кухни. Вернер Матт фактически и юридически превратился в руководителя всего австрийского поварского корпуса с этого времени. Он ищет, находит и обучает кадры в своей стране и отдает этому делу все свои силы и время.

Одновременно он возглавляет венское Большое буше. Под его началом работают одновременно 70 поваров в четырех крупнейших ресторанах австрийской столицы и в девяти банкетных залах со своими кухнями. Ежедневно он несет ответственность за приготовление 2000 порций различных блюд, за закупку для них продуктов, за планирование нескольких десятков меню, за калькуляцию и сервировку, а также повседневно наблюдает за качеством и технологической грамотностью всего поварского состава, от учеников-поварят до своего заместителя, су-шефа.

Кроме всего этого, в парадном зале «Rotisserie Prinz Eugen» он лично приготавливает для наиболее почетных гостей самые изысканные блюда. А как же? Хотя его нагрузка чертовски велика, он не может терять «спортивную форму», и ежедневная личная «разминка» в этом отношении просто необходима, как бы это ни

было трудно и в смысле выбора времени, и в смысле общей нагрузки в течение суток, когда на сон и отдых почти совершенно ничего не остается.

Вернер Матт — холост, и товарищи шутят, что это естественно в его 50 лет, ибо он уже давно «женат на французской, а потом и на австрийской кухне», которым он предан и которые никогда не позволят, чтобы он изменил им. Действительно, Вернер Матт почти одержим своей профессией. Он много и непрерывно работает над ее усовершенствованием и развитием не только как практик, но и как ученый-теоретик.

Как повар-новатор Вернер Матт отдает свои симпатии «новой легкой кухне», хотя владеет всеми классическими, историческими и национальными.

«Новая легкая кухня», одним из создателей и главным адептом которой он является, — это синтез лучших достижений национальных кухонь в их творческом ресторанном исполнении. Конечно, владеть такой кухней может только талантливый и образованный во всех отношениях повар, ибо там нет заранее предписанных канонов.

В 1977 г. Вернер Матт, как признанный главный повар своей страны, был принят в «С.С.С.» — самую высшую поварскую организацию в мире.

В 1979 г. ведущий парижский кулинарный журнал «Gastronomie International» избрал его «поваром года» в Европе, честь, которой из нефранцузов до него удостоился в XX в. лишь один человек — Эккарт Вицигман. Кто понимает, как неохотно французские кулинары признают заслуги в поварском деле со стороны «восточных варваров», легко поймет, сколь высока была эта оценка.

В 1985 г. другая независимая международная кулинарная организация — «Голль-Милло» — избрала его уже мировым «поваром года». За свои поварские заслуги по возрождению венской кухни Вернер Матт удостоился редкой награды венского магистрата — фигурки «Серебряного ратмана города Вены», а от своей родной провинции — Тироля — он получил «Медаль за заслуги» земли Тироль.

В 1982 г. Вернер Матт изложил свои кулинарные открытия и новации в области рецептуры в книге «Избранное из австрийской кухни», над которой он два года напряженно работал в содружестве со своим коллегой и другом кондитером Вальтером Глокером. Проверить содержание книги на плите ему помогал весь коллектив его подчиненных в венском «Хилтоне». Здесь изложены теория и практика «новой легкой кухни» в конкретном применении к австрийской и венской кондитерской кухням. В

1983 г. книга получила золотую медаль на Франкфуртской книжной ярмарке как выдающееся произведение кулинарной литературы и как произведение книжного искусства, поскольку была снабжена прекрасными иллюстрациями блюд, которые сделал повар-гроссмейстер Эрнст Рихтер, лучший в Европе кулинарный фотограф, блестяще доказавший, что для съемок блюд надо обладать не только талантом фотографа, но и кулинарным мастерством! Эта книга — большое событие в истории австрийской кухни и образец произведения, воспитывающего подлинную культуру еды.

Вальтер Глокер

Вальтер Глокер — выдающийся западноевропейский кондитер, ставший в 25 лет шефом-патиссером венского отеля «Хилтон», чего в столь молодые годы никогда за всю историю кухни не добивался ни один кондитер в мире.

Вальтер Глокер родился в 1950 г. в местечке Ретц, недалеко от Вены, в послевоенной и уже свободной Австрии, получившей статус нейтрального европейского государства. В раннем детстве он поселился в столице и, едва окончив неполную среднюю школу, сразу же поступил мальчиком-учеником в известную еще до первой мировой войны далеко за пределами Австрии кондитерскую Герстнера, переживавшую в тот период не лучшие времена. Там, правда, в конце 60-х годов работал в качестве руководителя отдела выпечки известный старый кондитер Карл Шумахер, и то, что Глокер попал ему на глаза, было для Вальтера большим счастьем.

Шумахер безошибочно определил чрезвычайную одаренность своего юного ученика и сделал все, что мог, чтобы отшлифовать его природный талант. Он стал индивидуально обучать его технике профессионального мастерства, всячески опекать его и, главное, неустанно стремился продвигать его по «карьерной лестнице». Понимая, что Вальтеру необходимо приобрести как можно больше практических знаний в области общеевропейского кондитерского искусства, Шумахер добился, чтобы у Вальтера приняли экзамены на звание мастера еще до того, как ему исполнилось 18 лет, чтобы не держать его слишком долго в роли зависимого человека. Шумахер употребил все свое влияние, чтобы Вальтеру Глокеру предоставили место в кондитерской «Глориэтта», которая находилась в Лондоне, но ее владельцами были австрийцы. Здесь в 1969—1971 гг. в фешенебельном квартале британской столицы, на Найтбридже, молодой австрийский кондитер мог демонстрировать свое мастерство уже

не для скромных любителей венских булочек в маленькой, провинциальной Австрии, а, что называется, для всей элитной публики Великобритании и даже более того — для всех гостей британской столицы.

Кроме того, Лондон, где работали мастера со всего мира и особенно из восточных и африканских стран бывшей Британской империи, был прекрасным местом для обучения всему новому, для обмена профессиональным опытом, для расширения кругозора и диапазона своих кондитерских знаний. Для молодого, ищущего, открытого ко всему новому человека, каким был Вальтер Глокер, такое место работы было просто бесценным.

Опыт, сноровка, знания и, не в последнюю очередь, умение говорить на трех европейских языках помогли Вальтеру Глокеру перейти в 1971 г. на работу в знаменитую швейцарскую кондитерскую фирму Шпрингли в Цюрихе, секреты которой давно не давали ему покоя. Здесь он проработал два года. А в 1973 г. Карл Шумахер, все время поддерживавший с ним связь и следивший за успехами своего ученика, позвал его на родину, в Линц, в кондитерскую Нимитца, сделал его своим первым помощником, чтобы под его присмотром Вальтер Глокер смог сдать официальные экзамены на звание кондитера-гроссмейстера. Получив это звание, он в конце 1974 г. стал впервые работать совершенно самостоятельно — главным кондитером в отеле г. Эннс, в 20 км к востоку от Линца.

Однако не успел он проработать там и года, как его, молодого, 25-летнего человека, пригласил на должность шефа-патиссера в венский отель «Хилтон» Вернер Матт, заметивший Вальтера еще в Лондоне.

Под руководством опытного и благожелательного начальника-друга творчество Вальтера Глокера развернулось во всем своем блеске. Как и Вернер Матт, он стал горячим сторонником «новой легкой кухни». Глокер стал искать новые пути в кондитерском производстве и одновременно возрождать былой престиж венской кондитерской школы.

Вальтер Глокер стал новатором «новых сладких комбинаций» и сторонником использования новых пищевых продуктов в кондитерском производстве — фруктов, варенья, соков, творога, сливок и йогурта, орехов и т. п. — вместо распространенных и придающих стандартный одинаковый вкус всем кондитерским сладостям — шоколада, яиц, масляных кремов. И хотя без муки и сахара не может обойтись ни один кондитер в мире и вообще не может существовать кондитерское искусство, Вальтер Глокер сумел свести эти продукты в своих новых кондитерских изделиях к минимуму.

Будучи человеком сугубо творческим, он ненавидит также принятую у американских, немецких и французских кондитеров систему работы «про запас» и смеется над теми незадачливыми потребителями, которые поддаются на рекламу, например, «свежих французских круассанов», которые на самом деле изготавливаются месяц-два назад, затем рассылаются в разные европейские города, в том числе, между прочим, и в Москву, в гостиницу «Интурист» на Тверской, лежат там неделями, а затем разогреваются в микроволновках и подаются как «свежие, только что из Парижа» оболваненной публике, которая никогда в своей жизни не ела действительно свежих кондитерских изделий и потому так и не получила об их вкусе подлинного представления.

В кондитерской Вальтера Глокера готовят все изделия, в том числе горячий и холодный десерт, за несколько минут до подачи клиенту, то есть они абсолютно свежие.

Вот почему его кондитерские изделия действительно несравнимы ни с чьими другими. Это сразу ощущает не только избалованный гурман, но и любой клиент, имеющий нормальный, неиспорченный вкус и сразу же понимающий, что ничего подобного он никогда не пробовал. Ибо вкус первозданной свежести — бесподобен и неповторим!

Среди новых блюд, новых комбинаций Вальтера Глокера особое место принадлежит «Штруделю Глокера». Как известно, штрудель — национальное австрийское кондитерское изделие, имеющее десятки вариаций. Вальтер же создал не просто еще одну вариацию, а совершенно новое изделие, не выходя, однако, за рамки национально-типичного. Уже одно это говорит о виртуозности и гениальности. Но его штрудель буквально ошеломил всех профессионалов, в том числе и новой техникой исполнения.

В 80-е годы это изделие уже вошло в золотой фонд произведений новой венской кондитерской школы и получило известность далеко за пределами Австрии, стало исполняться кондитерами всего мира.

Вальтер Глокер усвоил от Вернера Матта его основное кредо: профессиональные интересы выше личных. И хотя молодой кондитер женился очень юным, в 20 лет, и ныне имеет уже достаточно взрослого сына, он вполне разделяет принципы своего друга и шефа, ибо так же, как и тот, предан до конца своей любимой профессии.

Его можно поднять с постели в два часа ночи, и он поедет на другой конец света, если там требуется его умение и собрались люди, которые хотят насладиться его искусством.

К середине 80-х годов Вальтер Глокер занял первое место

среди европейских и мировых кондитеров высшей квалификации. И где бы в мире ни состоялось то или иное крупное торжество, будь то встреча политиков на высшем уровне, или юбилеи различных мировых знаменитостей в области культуры, спорта или науки, или собрание ведущих банкиров планеты, в Женеве, Токио или в Буэнос-Айресе, всегда в таких случаях зовут и просят Вальтера Глокера порадовать собравшихся своим удивительным мастерством.

Как и всякий подлинно талантливый человек и большой мастер, Вальтер Глокер очень скромен. Его амбиции целиком лежат в области дальнейшего совершенствования своей профессии и пополнения профессиональных знаний. В то же время он не забывает вещих слов великого обновителя французской кухни после второй мировой войны Фернана Пуанта, прекрасного мастера из провинциального города Вьенн-на-Роне: «Лучшие в мире кондитерские изделия, конечно, происходят из Вьенны, но только из той, которая расположена на Дунае». И Вальтер Глокер оправдывает эту оценку.

Бернар Луазо

Бернару Луазо 46 лет. Ныне он самый молодой и самый знаменитый повар Франции. Ему принадлежит известнейший во Франции ресторан «Отель де ля Кот-д'Ор», носящий имя самого «винного» департамента во Франции. Департамент Кот-д'Ор — сердце Бургундии, а столицей департамента является старинный город Дижон. В 60 км к западу от Дижона расположен маленький городок Сольё. Его знают не только стар и млад в самой Франции, но и десятки тысяч кулинаров и гастрономов, а также ценителей еды во всем мире. Ресторан «Отель де ля Кот-д'Ор» — подлинный центр городка. Не ратуша, не католический собор, а всемирно известная ресторанная кухня и ресторанный зал.

С момента своего возникновения ресторан стал одним из главных центров еды во французском государстве. Здесь всегда работали крупнейшие повара Франции. Сразу же после войны шеф-поваром стал Александр Дюмэн, который подготовил себе на смену не меньшего мастера, действовавшего с середины 60-х до конца 80-х годов, — Франсуа Мино. Ныне же, в 90-х годах, здесь царствует и распоряжается всем Бернар Луазо, которому в справочнике Мишлена присвоено три звезды.

Все шеф-повара «Отеля де ля Кот-д'Ор» проходят один и тот же профессиональный путь, прежде чем занять место в Сольё. Вначале они работают в парижских ресторанах младшими поварами, пока не попадают на кухню «Максима». Затем они

переходят на самостоятельную работу в Дижон и лишь потом — в маленький, «захолустный» Сольё, где становятся шеф-поварами и владельцами знаменитого ресторана.

Несмотря на удаленность от больших дорог, этот ресторан никогда не пустует. Наоборот, если попытаться заказать в нем столик меньше чем за полмесяца, то будет уже поздно.

Но не всякому богачу по карману совершить путешествие в ресторан Бернара Луазо. Помимо транспортных расходов, сама по себе гастрономическая часть, включающая ужин, ночь в отеле и завтрак, в самом «стандартном» исполнении обходится в 1500—2000 франков, или 300—400 долларов, на одного человека. Обед же, в создании которого принимает непосредственное участие сам мэтр, обходится еще во столько же. А это значит около 1000 долларов в сутки, не считая дороги.

Чтобы приобщить к высотам своей кухни как можно более широкий круг «потребителей», Бернар Луазо придумал следующую штуку: он выпустил компакт-диск «Мир гурмэ Бернара Луазо».

За 349 франков владелец такого диска может с шиком «виртуально» прокатиться по всей Бургундии, осмотреть ее города, виноградники, достопримечательности и, главное, посетить ресторан и знаменитую гостиницу, обойти их снаружи и изнутри и даже войти в святая святых — на кухню, где экранный Бернар Луазо не только покажет, как он готовит, но и предложит владельцу компакт-диска собственные рецепты, познакомит с винами своего погребка, посоветует, какие из них выбрать в зависимости от характера блюд. И поможет даже сервировать стол. Одно только плохо — каковы на вкус блюда, манящие с экрана, никому не удастся узнать. Приходится верить на слово — вкусные.

Нет сомнения, новую «кулинарную видеоигрушку» приобретут многие, в первую очередь, разумеется, иностранцы. Так что Бернар Луазо показал себя не только модным кулинаром, но и умелым, ловким дельцом, хорошо чувствующим современный спрос и нынешнюю конъюнктуру.

Таковы великие повара, с которыми наша планета вступает в XXI в. Это уже люди новой, технической закалки. Недаром Бернара Луазо все единодушно считают самым технически грамотным из всех современных кулинаров Европы, а также и самым общительным, коммуникабельным и оборотистым. Все это он доказал на деле — и на кухне, и в бизнесе. Он умеет использовать все новые информационные возможности нашей эпохи и намерен серьезно занять видное «кулинарное место» в Интернете. Пожелаем ему в этом успеха, поскольку как большой

мастер он искренне заботится о том, чтобы донести высокое качество до массового зрителя (потребителя), но необязательно — едока.

Роза Чуди

Роза Чуди (в девичестве Роза д'Агостини) родилась в Швейцарии в 1925 г. Весной 1939 г. она 14-летней девчонкой поступила ученицей в мясной цех, уже тогда твердо решив стать профессиональной поварихой.

Ее трудовой путь проходил в основном в немецкой Швейцарии (Аарау, Кройцлинген, Цолликофен, Готтлибен, Цюрих, Нюренсдорф, Дильсдорф), а ее учителями и коллегами были немецкие повара — Генрих Леви, Хорст Петерманн, Антон Мосиман.

В отличие от знаменитых поваров-мужчин Роза Чуди проходила стажировку и занималась самостоятельной поварской деятельностью только в своей стране, но тем не менее в 39 лет достигла высокого профессионального признания коллег-мужчин. В 1964 г. она была исполнительным директором и шеф-поваром ресторана «Россли» в богатом пригороде Берна — Цолликофене, а спустя еще четыре года, в 1968 г., открыла собственный ресторан «Крона» в Готтлибене. Именно здесь развернулся ее талант и были созданы благоприятные возможности для его развития, поскольку ресторан процветал в течение 13 лет. Только ухудшение общей экономической обстановки в начале 80-х годов заставило Чуди продать свое заведение и продолжить работу в качестве приглашенного шеф-повара в ресторанах других владельцев.

Как известно, в Швейцарии существуют три национальные кухни — французская, немецкая и итальянская, но общей швейцарской кухни нет. Единственное типичное швейцарское блюдо — «фондю» — жареный сыр с белым вином. Однако кулинарной особенностью Швейцарии является то обстоятельство, что в ресторанах этой страны, даже находящихся не в крупных городах, а в малюсеньких городках и даже деревеньках, уровень приготовления всегда чрезвычайно высок и практически мало чем отличается от уровня европейских столиц.

Причина этого заключается в своеобразном положении Швейцарии как страны-гостиницы, страны, куда стекаются на отдых, для деловых встреч или для квалифицированного лечения богатейшие и знаменитейшие люди не только из Европы, но и со всего мира. И поскольку вся швейцарская экономика, а тем более швейцарский рынок услуг ориентированы на облуживание

взыскательных иностранцев, то не существует принципиальной разницы между уровнем кулинарного и гостиничного обслуживания в Берне или Цолликофене, в Цюрихе или в Кройцлингене, хотя первые — это известные города, а вторые — деревни. Вот почему Роза Чуди смогла выдержать конкуренцию с крупными ресторанами: качественный уровень ее «Кроны» был нисколько не хуже, чем женевских или лозанских ресторанов первой руки, а даже лучше. Оттого и именуют ее примадонной кухни, гранд-дамой швейцарской кулинарии.

Другой особенностью кулинарной ситуации в Швейцарии является то, что как раз местные повара и особенно такие люди с творческой жилкой, как Роза Чуди, создают как бы свою особую кухню, в которой сочетаются принципы французской, приемы итальянской и пищевые материалы южнонемецкой, баварской кухни. Все это создает то своеобразие и прелесть вкуса, которые порой отсутствуют в слишком «чистой», классически выдержанной французской кухне. Блюда остаются французскими, но приобретают неуловимый «швейцарский налет», у одного повара — с итальянским уклоном, а у другого, может быть, — с немецким или австрийским.

Кухня Розы Чуди, как она сама ее определяет, «это и не французская, и не итальянская, а — моя», то есть с индивидуальным швейцарским налетом.

Роза Чуди — единственная женщина шеф-повар из старшего поколения европейских поваров, которая не только добилась известности, но и стоит вровень с крупнейшими шеф-поварами мужчинами Европы. В свои 72 года она продолжает активно работать. Она настолько активна, что разъезжает с кулинарными гастролями по континенту, посетила она и Москву.

• • •

Я рассказал о наиболее заметных и оригинальных представителях мирового кулинарного искусства в XX в. Среди этих великих кулинаров люди разных национальностей — французы, австрийцы, датчане, шведы, американцы, сербы. Но, конечно, это далеко не все выдающиеся повара и кулинары-теоретики нашего века. Обо многих лицах, имена которых упоминаются в кулинарной литературе, отсутствуют биографические сведения, или неизвестна их кулинарная специализация. Однако было бы неверно на этом основании не

упомянуть этих людей, поскольку они также обогатили, хотя и скромнее, чем первая дюжина выдающихся поваров, кулинарную практику в своих странах и внесли тем самым вклад в развитие мировой кулинарной культуры в XX в. Вот почему я считаю необходимым назвать их всех поименно, сообщить о них то, что, по крайней мере, известно достоверно.

Франция

Проспер Монтанье

Современник Огюста Эскоффье, шеф-повар парижских ресторанов и автор кулинарных книг.

Роже Лаллеман

Действительный член Академии гастрономии, соратник Мориса Курнонского, один из авторов энциклопедии французской региональной кухни — книги «Кухня наших мест».

Раймонд Оливер

Владелец ресторана «Гранд Вофур» в Пале-Ройяле (Париж), которому в справочнике Мишлена в 60—70-х годах присвоено три звезды. Раймонд Оливер происходит из семьи потомственных содержателей ресторанов. Поэтому неудивительно, что он в конце концов стал владельцем ресторана, который известен во французской и даже европейской истории и не раз упоминается в «Трех мушкетерах» А. Дюма, а также известен тем, что в нем Наполеон впервые встретился с Жозефиной. Чтобы поддерживать и утверждать и впредь высокое реноме этого заведения, Раймонд Оливер, будучи сам прекрасным кулинаром, сумел подобрать себе превосходную команду, которая, как хороший оркестр в руках прославленного дирижера, добилась того, что про «Гранд Вофур» в 60—70-х годах говорили: «Это — кулинарный храм. Все блюда — хороши». Раймонд Оливер, тем не менее, не ограничивал себя только кухней. Он был активнейшим организатором в области кулинарии, устраивал кулинарные общеевропейские семинары, организовывал кулинарные конгрессы (французские, европейские и мировые!), представлял французскую кухню и французские рестораны в международных организациях и на международных выставках. В его заведении одновременно работают 15 первоклассных поваров, и хотя

ресторан имеет мировую известность, он не стал для Раймонда Оливера прибыльным делом, ибо главное, что его интересовало, — обеспечивать высокое качество пищи и демонстрировать высокое искусство приготовления.

> «Раз поваренное дело — искусство, — любил говорить Раймонд Оливер, — то оно должно непрерывно обновляться. Иначе искусство умирает, стареет, затухает. Вот почему я не перестаю искать, экспериментировать и улучшать, хотя говорят, что от добра добра не ищут».

Отвергая разные модные теории о том, что еда должна быть богатой витаминами и не должна быть слишком жирной, слишком калорийной, Раймонд Оливер считает, что главное, за чем следует действительно следить, так это за тем, чтобы еда была по-настоящему вкусной. И тогда она будет полезна. А искусственно отмеривать то одно, то другое — не следует. Это лишь принизит одухотворенность кулинарного творчества и не принесет успеха самой еде.

Надо сказать, что сам Раймонд, его близкие и сотрудники — живое подтверждение того, что хорошая, вкусная и разнообразная еда нисколько не вредит здоровью, если ее готовит мастер. Самому Раймонду в 1970 г. исполнилось 62 года, но он ежедневно вставал в 5 часов утра и лично отправлялся за продуктами, причем не на один рынок, а на несколько — на зеленной, рыбный, мясной и т. д. Его матери было 80 лет, но она все еще продолжала самостоятельно содержать свой личный ресторан вблизи Бордо. А в ресторане «Гранд Воруф» работал в то же самое время сомелье, которому было почти 90 лет, но он каждый день появлялся на своем месте, годами не болея и не опаздывая. Все они десятилетиями ели только пищу, приготовленную по принципам Раймонда, — обязательно вкусную!

Жорж Жан Рене Гарен

Гарен — повар, сформировавшийся в провинции. В 1961 г. он приехал в Париж из Бургундии и открыл свой собственный ресторан, где сам исполнял обязанности шеф-повара. В отличие от Раймонда Оливера Жорж Гарен не занимался никакими иными делами, кроме кухни. Ежедневно он часами стоял у плиты, лично приготавливая сотни блюд. С самого начала он поставил дело так, что его ресторан «У Гарена» стал очень дорогим даже по парижским меркам. Но зато экстравагантность обедов и

отдельных блюд в исполнении Гарена не знала границ. И богатая клиентура клюнула на эти кулинарные приманки. Гарен сам выдумывал и создавал все свои блюда, о характере которых говорит, например, форель без костей, фаршированная начинкой из... щуки с соусом из помидор и винограда.

Германия

Арне Крюгер

Шеф-повар и одновременно автор кулинарных книг, а также издатель кулинарных журналов и альманахов.

Он издает ежемесячный «Журнал Арне», носящий домашне-личный, непритязательный характер, а также более официальный международный кулинарный журнал «Chef International» — для шеф-поваров во всем мире. Вместе с тем Арне Крюгер в качестве автора сотрудничает с немецким журналом «Feinschmecker» (Гамбург), а также регулярно пишет в американский «Playboy».

Ему принадлежат и более серьезные кулинарные произведения, например, книги по истории немецкой кухни, а также известный в Германии и особенно в англосаксонском мире «Свод блюд немецкой кухни».

Ханс Амбрози

Выдающийся немецкий винодел, специалист по всем видам мировых вин, автор превосходного «Винного словаря», сочетающего, казалось бы, несочетаемые вещи — исчерпывающую специальную и научную информацию о винах нашей планеты и поразительную лаконичность изложения и компактность издания.

«Винный словарь» Ханса Амбрози — превосходное руководство для сомелье всего мира, необходимая настольная книга для всех содержателей ресторанов, баров, погребков и т. п.

Изданный в Штутгарте (ФРГ) в 1997 г. издательством «Фалькен», этот словарь вмещает на своих 380 страницах столько информации, что ему могут позавидовать многотомные винные энциклопедии. При этом информация, которую дает Ханс Амбрози, — не только нова, современна и научно точна, объективна, но и чрезвычайно удачно подана, удобна для пользования как специалисту, так и любому заинтересованному потребителю.

Вильгельм Ланге

Говоря о поварах XX в. и особенно отмечая поваров — членов клуба «С.С.С», нельзя не назвать личного повара Гитлера, который специализировался на приготовлении вегетарианских блюд и, следовательно, должен был быть мастером своего дела, поскольку вегетарианская кухня, ограничивая кулинара в сырье, навязывает ему такие условия, которые порой просто мешают творчеству и

снижают эффект исполнения. Вильгельм Ланге был захвачен в 20-х числах апреля 1945 г. органами СМЕРШ при попытке покинуть бункер Гитлера и убежать из осажденного Берлина. Таким образом, В. Ланге еще за неделю до самоубийства Гитлера и Геббельса попытался спастись и под каким-то предлогом покинул 21 апреля убежище под рейхсканцелярией, минуя (или обманув) гитлеровскую охрану. Но оперативники из СМЕРШа его поймали. Сообщение об этом облетело всю мировую прессу, в том числе и советскую («Известия», № 77, 26 апреля 1945 г.).

О дальнейшей судьбе этого повара, однако, ничего не известно.

Австрия

Эккарт Витцигманн

Выдающийся австрийский повар 30-х годов, член клуба «С.С.С», личный повар австрийских канцлеров конца 20-х — 30-х годов (до 1938 г.). Был первым отмечен в XX в. как «повар года» в довоенной Европе из числа нефранцузских поваров.

Швейцария

Цедрик Дюмон

Известный в Европе кулинарный автор. Сын швейцарского дипломата, музыкант, руководитель Национального симфонического оркестра Швейцарии, руководитель швейцарского радио в 1946—1966 гг. и член руководства радио и телевидения Швейцарии в 1966—1980 гг.

С 80-х годов стал выступать как кулинарный автор. В 1982 г. вышла его книга на итальянском языке «Аллегро кон густо». В 1990 г. — «Кулинарный путеводитель по Франции» (для немецкоязычных гурманов).

Соединенные Штаты Америки

Ивэн Джонс

Независимый писатель и видный авторитет в американской кухне. Постоянно сотрудничал в 60—80-х годах в кулинарных журналах: «Gourmet», «International Review of Food and Wine»,

«Quest», «American».

Основной капитальный труд: «Американская еда: гастрономическая история кухни в США».

Вольфганг Пук

Популярный повар в гурманских кругах США в конце 90-х годов. Работает в Калифорнии. В США весьма распространена временная мода на поваров точно так же, как и на популярных хоккеистов, бейсболистов или боксеров. Но проходит она даже быстрее, чем мода на видных спортсменов, пользующихся массовой известностью.

Законодателями кулинарной моды выступают либо калифорнийцы, либо мастера из южных штатов, например, Луизианы. Кстати, именно Новый Орлеан является кулинарной столицей США, хотя большинство крупнейших и известнейших ресторанов сосредоточено в Нью-Йорке. То, что кулинарная мода формируется в Калифорнии, связано с тем, что там не только сосредоточено производство американского вина, но и находится Голливуд, а также укоренились такие национальные кухни, как японская, китайская и мексиканская, каждая из которых имеет свое яркое лицо и тем самым оказывает воздействие на проявление кулинарного интереса в большей степени, чем безликая американская кухня на промышленном восточном побережье или более «спокойные», менее экзотические западноевропейские кухни, также представленные в этом регионе.

Англия

Майкл Бэтмен

Ведущий автор в области кулинарии в Англии в 60—70-х годах. Издатель «Sunday Times Magazine». Основные кулинарные произведения: «Народная кухня» и «Лучшие английские мясные блюда».

Английские шеф-повара 90-х годов XX в.

На мой запрос о работающих в Великобритании ведущих шеф-поварах член Гильдии кулинарных писателей Лесли Чемберлен прислала список из полутора десятка человек, треть из которых — иностранцы: трое итальянцев, один грек и один француз.

Это — довольно обычное явление для Англии, особенно во второй половине XX в., что объясняется наличием в Лондоне ряда ресторанов, как бы специально оттеняющих английскую традиционную кухню, оппонирующих ей, что значительно оживляет, разнообразит кулинарную жизнь на Британских островах.

Вот имена ведущих английских шеф-поваров:

— Марко Пьер Уайт
— Саймон Хопкинс
— Элистер Литтл
— Энтони Уоррелл-Томпсон
— Саймон Слейтер
— Кристиан Дилтейл
— Син Хилл
— Пьер Коффман
— Стефан Булль
— Гэри Роде
— Джейн Роджерс
— Антонио Тарускио
— Антонио Карлуччио
— Карла Томази
— Нико Ладенис
— Раймонд Бланк

Шотландия

В Шотландии хорошие повара работают не в фешенебельных отелях больших городов вроде Глазго и Эдинбурга, а в харчевнях небольших сельских гостиниц. Обычно они осваивают два-три, а то и одно-единственное национальное блюдо и готовят его настолько блестяще и всегда одинаково, что вначале становятся известны на всю округу, затем, постепенно, — на всю Шотландию, а порой их слава выходит за узкие национальные пределы и распространяется на всю Великобританию. Именно в таких случаях маленькие села превращаются в места паломничества кулинарных туристов из Англии, Уэльса, Северной Ирландии и даже с континента.

В 50—70-е годы XX в. такими поварами, привлекавшими туристов, были:

— Альберт Маккей. Гостиница «Пост-Хаус» в г. Авимор, долина реки Спей. Фирменное блюдо: жареные креветки с рисом, луком, стручковым перцем и грибами.

— Хейзл Хорн. Гостиница в деревне Лоуэр Ларго, графство Файф. Фирменные блюда: оленина, тушенная в красном вине,

подаваемая с грибами и с клюквенным соусом, а также креветки в грибном соусе, в белом вине, с луком, грибами и картофельным пюре на сливках.

— Джесси Андерсон. Владелица и шеф-повар гостиницы «Бичвуд Кантри» в г. Моффат, долина реки Аннан. Фирменные блюда: бараньи отбивные из задней ноги, запеченные с мармеладом на противне, и апельсиновое желе с виски.

Вершины, завоеванные... пустотой

Приведем интервью с Алэном Дюкасом — новой кулинарной звездой Франции, «шестизвездным» поваром — в журнале «Фокус» (№ 15, 1998 г.).

Шестизвездный повар! Но разве такие бывают? Да, представьте!

Он первый с 1900 г. повар, который получил от «Мишлена» дважды по три звезды за свои два совершенно разных ресторана, причем в разных странах: «Людовик XV» в Монте-Карло (Монако) и «Алэн Дюкас» в Париже (Франция).

Алэн Дюкас родился в 1956 г. на юго-западе Франции в крестьянской семье. В 16 лет стал учеником повара, затем окончил гостинично-кулинарное училище. В 1980 г. в 24 года впервые стал самостоятельным шеф-поваром, а в 1984 г. получил уже две звезды от «Мишлена» за ресторан «Ля Террасс» в малюсеньком городишке Жуан-ле-Пэн. Затем работал еще в пяти более крупных ресторанах, стал автором двух поваренных книг, советником фирм, торгующих шампанским и кухонным оборудованием. И, наконец, возглавил один за другим два ресторана в Монако и Франции, получивших высшее кулинарное признание — по три звезды «Мишлена».

«Фокус»: Мэтр! Как мы должны вас представить? Как художника-виртуоза, как лучшего повара в мире или просто как мастера своего ремесла?

Дюкас: Поварское занятие — ремесло. И оно им всегда останется. Все новшества, которые я вношу в свою профессию, касаются только ее организации.

«Ф.»: Вы управляете кухней, не вставая с кресла в своем кабинете?

Д.: Шеф не должен торчать на кухне, он должен лишь определять принципиальную линию, абсолютно так же, как модельер высокой моды.

«Ф.»: Значит, у кастрюль стоят другие?

Д.: Вот именно. Команда работает. А я имею время думать о новых направлениях, развивать нечто оригинальное. Ибо кухня

завтрашнего дня должна выглядеть иначе, чем сегодняшняя.

«Ф.»: Что вы хотите этим сказать?

Д.: Традиции, конечно, останутся, но в целом кухня должна соответствовать времени, эпохе. Ибо кухня — отражение культуры страны в определенное время. Кухня будущего должна быть более оздоровляющей.

«Ф.»: А что, морковь и баранина не всегда разве были первоклассными во французской кухне?

Д.: Конечно. У нас уже давно все было не первоклассно. Более того, исходные продукты во французской кухне, так называемые «Нувель кюзи» — всегда были второсортными, и поэтому-то в ней доминировали аксессуары и внешний вид, своего рода оптический обман, и ради этого создавались сложнейшие соусы. (Недаром Поль Бокюс как-то сказал: «Архитектор прикрывает свои ошибки — фасадом, повар — соусом, а врач — землей!».) Повар при этом, конечно, самый безобидный.

«Ф.»: Но соусы-то как раз и прославили французскую кухню в мире!

Д.: Та французская кухня — мертва. Она уже похоронена, зарыта в могилу. Никто уже так, как еще готовили в начале века, теперь не готовит. Та кухня была столь негативна, что это становилось уже просто вредно для имиджа всего французского кулинарного искусства. Каждый думал, что быть творцом — это просто смешивать побольше ингредиентов в соусах или блюдах. Но гениев, подобных Леонардо да Винчи, бывает не более одного-двух в столетье, а в области кухни подчас и вовсе ни одного! В «соусной кухне» — все хотели быть гениями, хотя не знали порой самых элементарных общих основ кулинарии. И самым худшим было то, что в других странах приняли это «соусное направление» и старались подражать именно такой «французской кухне».

«Ф.»: А что вы сегодня делаете по-иному?

Д.: Я просто отбрасываю все ненужные аксессуары. Ведь при помощи аксессуаров любую женщину можно так «наперчить», что издали она сойдет за красавицу. То же самое относится и к кухне. Я освобождаю блюда от ненужного, чтобы подчеркнуть их естественную прелесть.

И морковь, и баранина должны быть четко различимы, узнаваемы по их естественному аромату и вкусу. Переход к простоте, то есть к безыскусственности приготовления, даст клиентам возможность ознакомиться с подлинным вкусом различных блюд.

«Ф.»: У нас в Германии имеются лишь три «трехзвездных» повара в противоположность 21 во Франции.

Д.: Однако развитие современной кухни в Германии — поразительно. Оказывается умение — может экспортироваться! Витцигманн и Винклер не обладали нашим ассортиментом продуктов, но они темперировали нашу технику на своем отечественном материале.

«Ф.»: За 20 лет Германия сможет, пожалуй, достичь того кулинарного уровня, на котором ныне находится Франция?

Д.: Я думаю, намного быстрее. Франция постепенно теряет все свои преимущества. Мы слишком высокомерны, слишком привыкли почивать на лаврах, зазнались и полагаемся на недосягаемость наших прежних кулинарных завоеваний и преимуществ. В других же странах сознают свою отсталость и, следовательно, стремятся интенсивно учиться, усиленно работать и именно поэтому способны достичь любых вершин.

Советский Союз

Было бы по меньшей мере странно, если бы в обзоре, посвященном мировому развитию кулинарного искусства, как оно видится из России, отсутствовали сведения о самой России, о Советском Союзе, существовавшем 75 лет в XX в.

Конечно, что касается общих тенденций развития советской кухни, то этой теме была посвящена вся первая часть этой книги.

Однако знанием о мастерах кулинарии, существовавших и внесших творческий вклад в эволюцию русской и других национальных кухонь в XX столетии, мы, к сожалению, не можем похвастаться.

Дело в том, что никакого учета поваров высшего класса в советское время не велось, даже на уровне чиновничьего учета кадров. Существовали, конечно, те, кто считался выдающимися поварами, но это были в большинстве случаев лишь формальные «победители в социалистическом соревновании» ресторанов или столовых, официальные обладатели так называемых переходящих Красных знамен — районных, городских, областных.

Ведь определялось не чисто поварское профессиональное мастерство, а показатели, весьма далекие от творческих, кулинарных, а именно — выполнение плана, чистота пищеблока и ресторанного помещения, интерьер столового зала, количество положительных (или отрицательных) отзывов о работе официанток в «Жалобной книге» и т. д. и т. п. Собственно поварская работа, конечно, тоже оценивалась, но она была не основным, а одним из десятка компонентов общей оценки и, тем самым, мало влияла на общий вывод о том, кто является «победителем в соревновании», кого следует занести на доску

почета.

В подавляющем большинстве случаев туда попадали не талантливые повара-профессионалы, а ловкие или дельные администраторы. Даже в самых высших эшелонах советского общества не существовало такого положения, чтобы для обслуживания руководителей партии и правительства выделялись персонально определенные, конкретные мастера, которые отличались бы особым кулинарным талантом или почерком.

И в кремлевскую, и, позднее, в цековскую столовые, разумеется, отбирались кадры получше, но в 20—30-е, а также в 40—60-е и вплоть до середины 70-х годов не предпринималось никаких попыток выделить для обслуживания хотя бы только членов Политбюро кого-то в так называемые личные, «придворные» повара, которые были бы по своему положению аналогичны западноевропейским членам клуба «С.С.С».

«Наверху» было несколько дежурных поваров (а точнее — поварих), которые постоянно готовили примерно на 30—40 человек (одна закладка в котлы), и потому никто из них практически никогда не знал, для кого персонально он готовит. Так было и при Сталине, и при Брежневе. Поэтому квалификация даже «кремлевских» (цековских) поваров, какой бы хорошей она ни была, оставалась квалификацией «массовой кухни» — и по рецептуре, и по методам приготовления. Единственным отличающим советскую кухню «высших классов» от обычной массовой кухни признаком было использование в ней первосортных, высококачественных продуктов, что, разумеется, сказывалось благоприятно на конечном результате, но было не кулинарным преимуществом, а чисто сырьевым, механическим. Вот почему, как бы ни старались советские главные повара, их профессиональный уровень всегда оказывался несопоставимым с международно признанным уровнем членов «С.С.С».

Другой причиной того, что поварское творчество в СССР не принимало ярко выраженного индивидуального, отличимого, своеобразного направления, служили глупая рецептура и жесткие раскладки утвержденных блюд меню, а также низкий образовательный уровень поваров, особенно женщин, составлявших основную часть общесоюзного поварского корпуса.

Во время Великой Отечественной войны для обслуживания Генштаба, Ставки Верховного Главнокомандования, членов ГКО, Политбюро ЦК и высшего генералитета были отобраны из армии наиболее способные кулинары (после Сталинградской битвы, то есть не ранее чем в 1943 г.), которым, тем не менее, как и всем дежурным поварам Ставки, были присвоены звания сержантов и старшин. Это были единственные звания, которые могли быть

присвоены действующему повару-исполнителю, независимо от уровня его квалификации. Уже одно это достаточно определенно говорит об образовательном и профессиональном уровне этих «главных поваров» страны (по месту их работы). Весьма часто эту группу называют «поварами Сталина», что, однако, неверно. Личных поваров ни Сталин, ни кто-либо другой не имели. Это были повара Ставки и Генштаба. Вот их фамилии, упоминаемые в документах КГБ, однако, без всяких инициалов: Судзиловский, Бугаков, Моренов, Колобов. Вероятно, это были действительно лучшие из поваров того времени. Быть может, остались родственники или знакомые этих людей, которые помогут восстановить биографические подробности, и прежде всего инициалы, а также время жизни, уровень квалификации и образования этих кулинаров.

В послевоенное время общее отношение к поварской профессии как к непрестижной в Советском Союзе, по сути дела, не изменилось. Лишь в конце 70-х годов в печати стали изредка упоминаться фамилии поваров, либо отличившихся на областных или республиканских смотрах, либо оказавшихся участниками декад национальной культуры, приехавшими временно в Москву на ВДНХ.

Все такие упоминания носили, конечно, случайный характер, но я все-таки их перечислю.

Так, в конце 70-х — начале 80-х годов в центральной прессе в связи с декадой Киргизии в Москве назывались фамилии двух киргизских кулинаров, победителей соцсоревнования — молодого повара Уларбека Диканова из ресторана «Ак-су» во Фрунзе (ныне Бишкек) и Казаковой Зинаиды Николаевны — мастера по посолу и копчению рыбы из г. Ош (город расположен при впадении р. Акбура в Кара-Дарью). Как оказалось позднее, У. Диканов был типичным поваром-практиком с весьма небольшим диапазоном кулинарных знаний. В его арсенале даже не было ни одного блюда национальной киргизской кухни, о которой он не имел почти никакого представления. Зато он сносно освоил «восточное» меню, практикуемое в Средней Азии в ресторанной кухне: два дунганских блюда, одно таджикское, три-четыре узбекских, одно-два казахских и «русский» борщ. Его суждения о технологии — крайне примитивны, ни о чем ином, кроме как о практическом выполнении десятка блюд, которые он научился готовить за три-четыре года, этот «лучший повар Киргизии» не помышлял.

На более высоком профессиональном уровне находились повара Молдавии, даже на более высоком, чем московские мастера. Это — Василий Мельник, шеф-повар из Кишинева, автор

прекрасной книги «Молдавская домашняя кухня», и кондитер А. Д. Волканов, автор книги «Домашний кондитер».

Что же касается русских поваров, то о них, практически, в советское время никогда не говорили. И это объяснимо. Мастеров национальной русской кухни у нас не было. А так называемая смешанная советская кухня не давала возможности и оснований добиться какого-либо творческого успеха, используя тот ограниченный репертуар и обедненную рецептуру, которые считались официально утвержденными и нормативными.

Только после того, как с начала 90-х годов стартовали десятки, а затем и сотни частных столовых и ресторанов, создались объективные условия для конкуренции кулинарных заведений, а следовательно, и для поисков нестандартных решений при приготовлении блюд, для осваивания и овладевания международными навыками, для творчества на кухне. Правда, процесс этот идет крайне медленно, ибо на сей раз творчество начинают сдерживать такие соображения, как рентабельность.

И все же к концу 90-х годов в Москве уже определили свой профессиональный профиль несколько сложившихся шеф-поваров крупнейших столичных ресторанов. Вот их имена:

— Александр Пузиков (ресторан «Самовар»)

— Александр Марчук (отель «Марко Поло»)

— Вячеслав Брылов (отель «Националь», рестораны «Московия» и «Санкт-Петербург»)

— Вадим Назаров (отель «Тверская»)

— Александр Королев (отель «Интурист»)

— Вадим Палаженко (ресторан «Максим»)

— Александр Богомолов (отель «Метрополь»)

— Константин Климушин (ресторан «Актер»)

— Сергей Бинявский (ресторан «Савой»)

Кто из этих молодых шеф-поваров войдет в следующее столетие как крупный, выдающийся мастер, мы узнаем, возможно, лет через 10 — срок, достаточный для формирования повара мирового класса.

• • •

Завершая обзор биографий виднейших поваров мира в XX в., большинство из которых прошли профессиональную подготовку и всю жизнь работали на крупнейших кухнях европейских столиц, предлагаю ознакомиться с терминологией и штатным

расписанием так называемого Большого буше — полного комплекта поварского штата крупнейших ресторанов мира, штата, традиционного для французской придворной кухни XVII—XVIII вв. и в своих общих и существенных чертах сохранившегося и поныне.

Современная кухонная бригада — большое буше

1. Шеф-повар (Шеф де кюзин, на профессиональном жаргоне — Гро-бонне, «Большой»). Полновластный, беспрекословно распоряжающийся начальник над всем кухонным персоналом бригады и одновременно — самый крупный мастер приготовления блюд.

2. Су-шеф. Второе лицо на кухне. Заместитель шеф-повара.

3. Энтреметье. Третье лицо на кухне. Второй заместитель шеф-повара. В его обязанности входит приготовление супов, всех блюд с овощами и из овощей, всех блюд-энтреме, то есть каш, а также полусладких, переходных к десерту.

4. Ротиссор. Ответственный за все вторые блюда из мяса, рыбы, дичи и птицы, то есть все жареные, печеные, фритюрные, пряженые и грилированные блюда.

5. Гард-манже. Повар холодных закусок.

Пять начальников — это первый, руководящий слой бригады.

Затем идет второй слой «офицеров кухни» — представители основных поварских исполнительских должностей:

1. Соусье. Ответственный за приготовление всех приправ (соусов, подливок, заправок) и за обеспечение кухни всеми пряностями, специями и экзотическими добавками.

2. Шеф спеспаль дю пуассон (рыбный повар). Подчиняется непосредственно су-шефу, первому заму шеф-повара.

3. Шеф-потажер (специалист по супам). Подчиняется непосредственно шефу-энтреметье.

4. Гриллардин (Шарж де грилладе).

5. Фритюрьер. Повар, находящийся в подчинении шефа-ротиссора.

Таким образом, на больших кухнях имеются 10 человек, принадлежащих к офицерам кухни, то есть к самостоятельным, творчески работающим поварам. У каждого из офицеров в распоряжении находятся от 6 до 8 «кухонных солдат», в число которых входят как младшие повара, непосредственно участвующие в приготовлении горячих блюд, так и повара еще более низкого ранга, занятые на разделке и подготовке продуктов к тепловой обработке, то есть выполняющие наиболее трудоемкую и «черную» работу на кухне. Таким образом, вся

бригада, или Большое буше, может насчитывать от 50—55 до 70—72 человек.

На современных российских больших ресторанных кухнях обычный штат — примерно 30—40 человек, то есть вдвое меньше, чем в европейских ресторанах-гигантах. Но там объем работы обычно в 3—4 раза больше, так что нагрузка на одного повара-исполнителя, а также на поваров-мастеров (гроссмейстеров) приходится примерно в 1,5—2 раза больше, чем на российский ресторанно-кухонный персонал.

Совершенно самостоятельный штат имеет наряду с шеф-поваром шеф-патиссер — главный кондитер ресторана, на ответственности которого лежит приготовление всех сладких блюд и всех выпечных изделий, то есть булочек, пирожных, тортов, печенья, приготовление мороженого, кофе, чая и т. п.

По каждой основной отрасли своего дела шеф-патиссер имеет подчиненных офицеров-помощников:

1. По сладким блюдам (компотам, киселям, бланманже, желе, муссам, начинкам, парфе и т. п.).

2. По пирожным (то есть по выпечке кондитерских изделий всех родов).

3. По горячим безалкогольным напиткам.

4. По мороженому.

Эти лица либо сами являются исполнителями относящихся к их ведомству блюд, либо имеют еще одного-двух помощников или подсобных работников, в зависимости от объема работы.

Хотя шеф-патиссер является абсолютно полновластным в своей области работы и так же беспрекословно распоряжается своим персоналом, как и шеф-повар, все же он обязан согласовывать свою деятельность с шеф-поваром, который для него является хотя и не административным, но профессионально-старшим начальником.

Наконец, третьим обязательным членом высшей ресторанной иерархии наряду с шеф-поваром и шеф-патиссером является сомелье — главный специалист по винам, заведующий ресторанным погребом или запасом вин и ответственный за их пополнение, выбор и полное соответствие ресторанному меню. В этом смысле сомелье также советуется и координирует свою деятельность с шеф-поваром, который и для него — абсолютно автономного лица со своими специфическими обязанностями — тем не менее является, как бы факультативно, главным профессиональным «начальником».

Таким образом, и формально, и фактически положение шеф-повара на современных больших кухнях ресторанного типа, а также на кухнях государственного значения (то есть на кухнях

глав государств или Министерств иностранных дел) — чрезвычайно высоко, ответственно и престижно. Это, по сути дела, — лицо генеральского ранга, и облеченное соответствующей властью, и несущее большую личную ответственность за все действия своего персонала. Кроме того, и это главное, шеф-поваром может быть только профессионал высшей категории, прошедший, а потому хорошо знающий, все ступеньки поварской карьерной лестницы.

Национальные кулинарные академии и другие поварские организации

Людей, одаренных от природы, талантливых, не так уж и много. Вот почему они, как правило, являются членами особой, элитарной профессиональной организации, более походящей на рыцарский орден по своей исключительности, немногочисленности и престижности.

Этой всемирной организацией поваров-гроссмейстеров является клуб «С.С.С.», то есть «Club of Chefs of Chefs» — «Клуб шеф-поваров глав государств», куда иногда приглашаются самые известные в своей стране специалисты, даже если они и не состоят формально на службе при кухне главы государства, но являются бесспорно выдающимися поварами-виртуозами и композиторами. «С.С.С.» — самый элитарный и самый закрытый клуб на планете. В 1998 г. в его состав входили всего 31 человек — по одному человеку от каждой страны, — и только от Китая, для которого сделано исключение, — два повара.

«С.С.С.» ежегодно проводит свои заседания в Вашингтоне, обычно в первую неделю августа. Члены «С.С.С.» могут обсуждать различные профессиональные тонкости, казусы и т. п., но не имеют права сообщать о кулинарных пристрастиях своих знаменитых едоков и публиковать рецептуру их любимых блюд.

Кроме того, шеф-поваров крупнейших ресторанов мира объединяет Всемирная ассоциация поваров (Wold Association of Cook Societies, WACS), имеющая отделения почти во всех странах мира. Она объединяет тысячи поваров, и членство в ней является важным официальным показателем профессионального уровня того или иного повара. Это — общественная организация профессионалов, и все должности в ней — выборные.

Всемирная ассоциация поваров пропагандирует профессию, определяет основные направления ее развития, стандарты качества и технологии и, что очень важно, обеспечивает связь и обмен опытом между членами ассоциации. С этой целью WACS издает ежемесячный журнал, а также приложения к нему в виде

газеты или листков с новостями из разных регионов.

Важная часть работы WACS — обучение профессии. Самых перспективных молодых поваров направляют в ученики к крупным, признанным мастерам — мировым знаменитостям, которые имеют возможность передать свои навыки в действительно хорошие руки.

Наряду с профессиональными, международными и национальными организациями шеф-поваров существует множество кулинарных и гастрономических обществ как международного, так и национального масштаба, которые объединяют различные категории любителей или ценителей еды и напитков.

Наиболее многочисленны, разнообразны и развиты такие организации во Франции, причем значительная их часть была основана уже в XX в.

Некоторые из них, формально не являясь международными, фактически обладают международной известностью, влиянием и значением. Такова, например, Академия гастрономии, основанная Морисом Курнонским. Другие же, наоборот, крайне узки по составу (элитарны) или по избранному ими направлению деятельности.

Ниже мы перечисляем такие организации в странах Европы и США.

Франция

Академия гастрономии (l'académie des gastronome). Основана в 1927 г. Построена по принципу Французской Академии языка и литературы, то есть имеет строго ограниченное число членов (40), каждый из которых избирается в Академию пожизненно. После смерти действительного члена, за которым закреплено место под определенным номером, на его место (номер) избирается другой член, занимающий в профессиональном отношении ту же «нишу» в гастрономии и кулинарии, что и его предшественник, и обязательно равный ему по уровню, профессиональной ориентации и значению в стране и в мировой кулинарии.

Кроме выдающихся, известнейших кулинаров-профессионалов, поваров-виртуозов, удостоенных трех звезд «Путеводителя Мишлена», в Академию избираются известные гурманы — аристократы и богачи, закатывающие обеды для деятелей культуры, повара-любители высшего класса и кулинарографы, то есть авторы кулинарных (поваренных) книг и теоретики кухонного искусства.

«Клуб ста» (le club des cent). Основан в 1912 г. журналистом-кулинаром Луи Форе и до создания Курнонским Академии гастрономии фактически играл роль научно-кулинарной ассоциации: издавал кулинарные справочники, биографические словари французских поваров, справочники по ресторанам, выдавал патенты, дипломы, свидетельства о профессиональных заслугах и уровне умения, а также присваивал ежегодно премии за лучшие произведения в области гастрономической и кулинарной, кондитерской литературы.

После организации Академии гастрономии многие из этих функций «Клуба ста» перешли к ней, а сам «Клуб ста» превратился в элитарную закрытую организацию ценителей еды, напитков и видных знатоков кулинарного искусства.

«Клуб истинных ста» (le club des purs cent). Кулинарная организация, созданная после первой мировой войны и находящаяся во враждебных отношениях с «Клубом ста». Объединяет 150 любителей хорошего стола. Членские взносы — непомерно велики, так что в эту организацию могут попасть чрезвычайно богатые люди (помимо других требований, предъявляемых к вступающим). Сверх 150 человек в клуб не принимают, надо ждать смерти одного из членов.

Академия психологии вкуса (l'académie des psychologues du goût). Фактически так был переименован в 1922 г. существовавший с 80-х годов XIX в. «Жокей-клуб любителей стола». Он объединял дипломатов (послов), их близких.

Академия Рабле (l'académie Rabelais) Группа писателей, считавших себя «друзьями аппетита», то есть людьми, любящими хорошо поесть.

ААААА — дружеская ассоциация любителей телячьей колбасы (l'association amicale des amateurs d'andouillette authentique). Очень строгая, закрытая организация, состоящая всего из 5 членов, попасть в число которых крайне трудно. Суперэлита гастрономов. Очень редкие дипломы, составленные Анри Монье, выдавались лучшим из гостеприимных хозяев.

Ассоциация гастрономов — любителей рыбы (association des gastronomes amateurs de poisson). Основана в 1937 г.

Ассоциация гастрономов-регионалистов — приверженцев региональных кухонь (l'association des gastronomes régionalistes). Основана в 1924 г.

«Красивый стол» (la belle table). Академия, основанная художником Жоржем Вилла, члены который проявляли интерес исключительно к декору стола.

«Клуб кастрюли» (le club de la casserole). Основан Рене Лассером (Лазером) для объединения гурмэ всего Парижа. Его

эмблема — маленькая кастрюля (брелок для связки ключей). Занимается устройством празднеств, вечеров, приемов и различных презентаций, в том числе и не связанных с гастрономией, а просто с модой, одеждой, мехами, прическами, сценой, кино и т. д.

«Клуб гурмэ» (le club des gourmettes). Клуб ценителей кухни.

«Клуб Проспер-Монтань» (club Prosper Montagné). Объединяет людей, имеющих строго профессиональное отношение к ресторанному, кондитерскому делу (производство печений, пирожных, тортов), к колбасно-ветчинному производству и т. п.

«Командование голубых лент» (la commanderie des cordons bleus). Организация, находящаяся в отличие от всех предыдущих не в Париже, а в Дижоне. Она присуждает звания и выдает дипломы лучшим рестораторам Франции.

«Компания благородных поглотителей пищи» (la compagnie des gentilhommes de gueule). Основана в 1928 г. Организует ежемесячно совместные обеды поклонников (в основном даже — поклонниц) авторов литературных художественных произведений и «людей вкуса».

«Братство пошуза» (la confrérie de la pôchouse). Организация поклонников регионального рыбного блюда, которое приготавливают под названием «пошуз» в городе Верден-сюр-ле-Ду, находящемся в Брессе, то есть районе, где издавна были развиты кулинарные навыки. Городок лежит в устье реки Ду, впадающей в Сону. Его не надо путать с лотарингским известным Верденом де Мез. Пошуз делают из 7 сортов рыбы сразу (3 — морских и 4 — пресноводных) и варят только в сливочном масле и белом вине, без добавления воды.

«Прекрасный дворец» (le fin palais). Организация адвокатов-гурманов, основанная в 1927 г.

«Хранительницы вина Франции» (les échansonnes de France). Организация женщин-гурманок, которая ставит своей задачей не позволять мужчинам отказываться от заказов вина в ресторанах.

Общество медицинской гастрономии (la société de gastronomie médicale). Объединяет любителей хорошего, с медицинской точки зрения, стола.

Общество любителей живых устриц (les galants de la verte marennes), где едят только абсолютно живых, доставленных в садках устриц, и открывают их, когда они пищат, запивая их различными лучшими белыми винами Франции.

«Агапэ» (Agape). Культурно-просветительская ассоциация в Страсбурге. Президент — Лидия Мендель. Считает своей задачей распространение традиции чайной и кулинарной культуры

различных стран и народов. В год 200-летия со дня рождения А. С. Пушкина проводила вечер с дегустацией блюд, входящих в меню пушкинских персонажей.

Весьма примечательно, что при всем обилии и разнообразии гастрономических и кулинарных обществ и организаций во Франции там нет ни одной вегетарианской. Более того, во французской кулинарной энциклопедии «Ларусс гастрономик» нет даже слов «вегетарианский», «вегетарианство». Как объяснил мне один французский повар, — эти понятия к нормальной кулинарии не относятся и поэтому совершенно исключены из литературы, посвященной поварскому искусству. Вегетарианец — это лицо с ненормальной психикой и физиологией, — считают французы. Вегетарианец, с французской точки зрения, — это либо больной, ненормальный, либо — лицемер, и поэтому не удивительно, что вегетарианство как течение возникло именно в Великобритании, стране классического лицемерия.

Лучшей иллюстрации диаметральной противоположности характера и психики англичан и французов не надо придумывать: достаточно сказать, что англичане способны стать вегетарианцами, хотя исконно являются мясоедами, а французы, привыкшие к разнообразной пище, к значительному потреблению зелени, фруктов, овощей, тем не менее, абсолютными вегетарианцами стать не могут, и вообще считают искусственно «суженную» пищу — бессмыслицей и глупостью.

Конечно, в конце XX в., под влиянием различных американских новомодных теорий о «сдержанной еде», отдельные лица и среди французов могут стать вегетарианцами, но это — искусственно, неискренне, не показательно для французов как нации и как страны. Там вегетарианство никогда не могло пустить сколько-нибудь заметные корни и найти своих адептов.

Справочник «Мишлен» («Guide Michelin»). Общенациональный кулинарный совет, издающий под этим названием справочник ресторанов Франции, устанавливающий их рейтинг, а также рейтинг видных французских поваров, работающих по приглашению в крупнейших ресторанах мира.

Справочник «Мишлен» — ровесник века. Он впервые был издан в 1900 г. Основателем его был вовсе не кулинар и не издатель, а инженер, изобретатель и предприниматель Андре Мишлен (1853—1931 гг.), который в 1891 г. изобрел надувную велосипедную камеру, а в 1895 г. — такую же автомобильную камеру и совершил тем самым революцию в усовершенствовании автомобиля в целом, поскольку, получив современные колеса и шины, автомобиль стал средством передвижения на дальние расстояния, сразу выйдя за пределы ухоженных мощеных

столичных улиц. Это изобретение сделало Андре Мишлена богатым, и он, будучи любителем путешествий, стал издавать наряду с автомобильными справочниками справочники по Франции с указанием всех ее ресторанов во всех городах, городках и деревнях как удобное и нужное подспорье для путешественников, желающих знать, где им перекусить и где еда будет лучше.

В 1900 г. появился первый справочник по Франции, а затем справочники Мишлена охватили уже семь крупнейших европейских стран и стали своего рода кулинарной библией автомобилистов. Их издание прервалось только во время второй мировой войны. Для того чтобы отличать уровень кулинарного профессионализма и вкус блюд в разных ресторанах, Мишлен ввел систему оценок самых лучших ресторанов, наделяя их звездочками после названия. Это было просто и наглядно. Высшая оценка — три звездочки — к 1970 г. была присвоена только 12 ресторанам во всех странах Европы, но большинство из них находятся, конечно, во Франции. Три звездочки означают высший класс кулинарного мастерства, и к обладателям этого отличия в справочнике делается красноречивая пометка: «Достойно особого путешествия» (посещения). Присуждение звездочек Мишлена составляет в кулинарном мире Европы не меньшее событие, чем присуждение Нобелевских премий в ученом и литературном мире. Оно окружено такой же завесой секретности, и в нем принимают участие самые высокие кулинарные авторитеты мира.

Поэтому повара, шеф-повара и содержатели ресторанов весь год пребывают в напряжении и стараются вовсю. К любым изменениям в справочнике относятся чрезвычайно серьезно, потому что верят в его величайшую беспристрастность.

Потеря даже одной звезды, а не то что двух, означает для профессионалов кулинарной элиты мира — тяжелейший удар. И наоборот, присуждение справочником Мишлена звезды, не говоря уже о двух или трех, — является таким подарком, который нельзя даже сравнить с самой широкой, самой дорогой и самой расхваливающей рекламой. Ибо «Мишлен» не продается и не покупается. И приговоры справочника бывают суровы и приводят порой к настоящим трагедиям.

В начале 60-х годов мировую прессу облетело сообщение, что шеф-повар крупного парижского фешенебельного ресторана «Рэле де Поркуэроль» Ален Зик застрелился, когда справочник Мишлена отобрал у ресторана две звезды и вообще исключил из списка за снижение качества обедов. В определенном смысле непризнание «Мишленом» все равно означает профессиональную

смерть, и поэтому решение Алена Зика было хотя и безжалостным, но в известной мере — логичным.

В принципе, «Мишлен» награждает звездами исключительно за вкусную еду. Всякие ресторанные штучки вроде интерьеров, посуды, музыки и прочих прибамбасов в счет не идут, хотя без них и не обходятся. Но поскольку «о вкусах не спорят» и дело определения вкуса весьма индивидуально, то определение «лучших» и «самых вкусных» ресторанов все же остается в какой-то мере — субъективным. Тем не менее, «Мишлен» дает звезды не только столичным роскошным кухням, но и деревенским ресторанчикам на два-три столика, или на шесть-семь стульев, где хозяин сам готовит пищу и накрывает на стол, но где еда вкусна, приготовлена оригинально и обладает неповторимой прелестью, какой не сыщешь в самом изысканном ресторанном заведении столиц. В таких случаях «Мишлен» дает звезду деревенскому повару, а не столичному кулинарному дворцу с зеркальными стенами, прекрасной богатой драпировкой, серебряной посудой и с безупречной, но очень уж «правильной» едой.

Справочник «Мишлен» — выдающееся явление в мировой, главным образом европейской кулинарии. Его идеи и традиции пытается ныне продолжать в США справочник «Цэгет» (см. ниже).

Англия

В Англии основным, массовым, старейшим и наиболее известным обществом, связанным с кулинарией, является **Вегетарианское общество Соединенного Королевства**. Его штаб-квартира находится в крохотном городке Элтрикхэм в графстве Чешир (к югу от Ливерпуля). The Vegetarian Society (UK). Parkdale, Dunham Road, Altricham, Cheshir WA14 4QG.

Гильдия кулинарных писателей Британии. Является как профессиональным писательским клубом, так и обществом знатоков пищи и способов ее приготовления. The Guild of Food Writers. 48 Crabtree Lane, London SW6 6LW.

Общество «Вега» (названо по имени самой яркой звезды первой величины в созвездии Лира). Осуществляет рекомендации по вопросам продуктов и питания на коммерческой основе. Штаб-квартира расположена в графстве Восточный Суссекс, в местечке Св. Леонарда. 7 Battle Road, St. Leonards on Sea, East Sussex, TN37 7AA.

Соединенные Штаты Америки

Американский институт пищи и вина (The American Institute of Wine & Food, AIWF). Общественная частная организация, действующая в международном масштабе и привлекающая в свои ряды людей из всех стран мира. Занимается в основном изучением гастрономии. Примыкает к Калифорнийскому университету в Санта-Барбаре, но штаб-квартира находится в Сан-Франциско. Предоставляет (за плату) членство шести разных степеней, или категорий.

1. Обычное — за 50 долларов в год.

2. Профессиональное (для лиц, являющихся специалистами в области гастрономии и работающих в соответствующих учреждениях или фирмах) — за 100 долларов в год.

3. Сотрудничающий член — за 250 долларов в год.

4. Член-спонсор — за 500 долларов в год.

5. Член-спонсор 1-й степени — за 1000 долларов в год.

6. Действительный член — за 1000 долларов в год.

Представители всех категорий получают печатные издания института — газету и журнал. Но в выборах органов управления института и в привилегированных мероприятиях участвуют лишь члены трех последних категорий, то есть члены-спонсоры и действительные члены.

В Консультативный Совет института входят свыше 100 человек. В Совет исполнительных директоров — 6 человек.

Поощряется вступление в качестве членов лиц таких профессий, как садоводы, фермеры, поставщики продовольствия, владельцы ресторанов, шеф-повара, виноделы и виноторговцы, писатели, учителя, историки кулинарии. Все члены могут бесплатно пользоваться библиотекой AIFW, участвовать в симпозиумах, конференциях, семинарах, лекциях, проводимых институтом. Что же касается участия в выработке программ деятельности института, то этим правом пользуются только три наивысшие категории членов.

Американская ассоциация знатоков чая (American Tea Masters Association, ATMA).

Расположена в Сан-Франциско. Занимается демонстрацией коллекций чаев и устраивает пробы чая по полной титестерской программе как для специалистов, управляющих и владельцев чайных магазинов, фирм (50 разных сортов чая опробуются в течение пяти рабочих дней, стоимость — 750 долларов), так и для любителей, желающих ознакомиться с работой титестеров на практике (10 проб лучших, избранных сортов чая в один день — за 250 долларов). ATMA работает большей частью с классическими китайскими чаями.

Клуб «21» («21» Club). Клуб, объединяющий известных

гурманов Нью-Йорка. Является лидером среди гурманских клубов Америки. Свое название — цифру 21 — этот клуб взял от своего почтового адреса — 21 West 52 Street, New York, N.Y. 10019.

Оригинальной кулинарной организацией в США являются **«Анонимные обжоры»** (Overeaters Anonymous, OA). Эта общественная организация, насчитывающая 150 тыс. индивидуальных членов, то есть достаточно массовая, ставит своей целью помогать обжорам и толстякам ограничивать себя в еде.

Основана она в 1960 г. и самим своим существованием свидетельствует о том, что распространенное мнение, будто в США почти нет толстяков, а большинство людей поджары и обладают спортивной фигурой, — по меньшей мере сильно преувеличено и не соответствует действительности. Проблема толстяков как результат неправильного питания — актуальна и для «благополучной» Америки.

Штаб-квартира OA находится в Лос-Анжелесе, Калифорния.

Кулинарный Институт Америки (Culinary Institute of America, CIA). Это — главная школа поваров в США, являющаяся одновременно руководящей коммерческой организацией, которая, с одной стороны, содержит сеть ресторанов в стране под своей эгидой, а с другой — ведет работу по внедрению новых блюд, опробованных, разработанных или изобретенных ее сотрудниками. Рестораны CIA расположены обычно в столицах штатов или в других крупных городах.

«Цэгет» (Zagat). Постоянный справочник ресторанов Нью-Йорка. Подобно французскому справочнику «Мишлен» играет роль законодателя кулинарной моды не только в крупнейшем городе США, но и в целом по стране. В этом смысле является объединяющей и координирующей кулинарные вкусы и интересы (в том числе коммерческие) общенациональной организацией.

Кроме того, на территории США находится штаб-квартира Международной ассоциации кулинаров-профессионалов (The International Association of Culinary Professional, IACP). Практически, она объединяет поваров Америки и Канады. Ее центр располагается в г. Луисвилль в штате Кентукки, где сосредоточено крупнейшее производство американского виски (бурбон) и мясных изделий и полуфабрикатов.

304 West Liberty Street, Louisville, Kentucky, 40202.

Глава 3. Меню: их роль и значение в организации питания в XX в.

По сравнению со всей историей кухни, которая фактически совпадает по времени с историей человечества, история меню сравнительно молода — ей всего около 330—340 лет. Одно из первых в мире меню появилось в 1571 г. во Франции. Это был перечень блюд для праздника при дворе Карла IX, но он остался эпизодическим явлением и названия «меню» еще не получил. Настоящие и постоянные меню возникли сто лет спустя в начале 60-х годов XVII в. при дворе Людовика XIV как «записки» с заказами обедов на дворцовой кухне. Они представляли собой карточки на плотной бумаге со списком блюд, подаваемых для короля, в одном экземпляре. Само по себе слово «меню» означает вообще нечто маленькое, изящное, тонкое, нежное.

«Меню нот пур ля табль» — «Маленькая записка по приготовлению обеда», подаваемая как приказание для поваров.

«Ля карт де меню плэзир» — «Список утонченных удовольствий», который предназначался для короля перед обедом, чтобы он знал, чем его сегодня будут кормить.

Лишь много позднее меню вышли за пределы дворцовых кухонь и стали употребляться опять-таки в двух значениях:

1. Общий список блюд, приготавливаемых в ресторане или кафе. Для данного заведения остается неизменным.

2. Перечень блюд на определенный период времени (от одного дня до одного года).

При этом меню в разных ресторанах, кафе и других «едальнях» отличаются, конечно, друг от друга, но в данном ресторане почти никогда не меняются, ибо они отражают возможности поваров именно этого заведения. В этом значении мы и привыкли представлять себе меню и иметь с ним дело.

Кроме того, под меню, особенно во второй половине XIX в., стали понимать вообще перечни блюд любых конкретных завтраков, обедов или ужинов, где бы их ни ели, будь то дома, на курорте, в санатории, на постоялом дворе, причем такие меню, особенно домашние, рассчитанные на один и тот же круг лиц, должны меняться ежедневно и поэтому составляются заранее — на следующий день или на неделю, месяц и даже меню на год, в которых предусматривалась, по возможности, неповторяемость блюд.

Таким образом, к началу XX в. полностью сформировались два понятия меню, причем под меню понималась та или иная

программа застолья. Она была стабильной там, где часто и полностью менялся состав посетителей, и, наоборот, непрестанно меняющейся там, где состав едаков был всегда одним и тем же, постоянным, например в семье.

Следовательно, если рецептура блюд в кулинарном творчестве — ноты поваренного искусства, то меню — это программы питания на определенное время, которые приноравливаются к потребностям разных социальных, национальных, религиозных и имущественных групп населения.

Следовательно, меню — это план питания разных категорий людей, разработанный кулинарными специалистами не только как информация для едоков, посетителей столовых о том, что имеется и что им предстоит есть, но и как некая высшая цель — просвещение нации, ее оздоровление, сохранение ее высокого социального и национального духа. Меню — это своего рода программа кулинарной идеологии, и именно поэтому ее разрабатывает и о ней заботится кулинарная элита, а профаны и простолюдины и не догадываются о существовании и значении таких «программ».

В этой сфере кулинарного творчества французская кулинария с XVII в. занимала неизменно ведущее место, не уступая его никому вплоть до 30-х годов XX в. Однако с середины 30-х и до 60-х годов XX в. Франция постепенно утратила первенство в этой области кулинарного творчества.

Конкурентами французов выступили немецкие, советские и датские кулинары и диетологи, которые стали активно предлагать разработки своих временных программ питания.

Во время второй мировой войны и в 40—50-х годах XX в. Франция вообще «выпала из обоймы» великих кулинарных держав, и на ее место стали претендовать Китай, Япония, СССР, скандинавские страны, а также США, где особенно активно разрабатывались программы «специального» питания — оздоровительные, спортивные, «очистительные», диетические, которые уже одним фактом своего появления как бы «оттерли» французских кулинаров на более скромные позиции, поскольку французы именно в этой сфере кулинарного творчества как бы «замолчали». Все это заставило усомниться в возможности французской кулинарной школы удерживать за собой ведущее место в кулинарной идеологии вообще.

Для большинства людей решающим условием высокого места в рейтинге «лучшей кухни» служит обычно вкус блюд, неожиданность, новизна, оригинальность кулинарных изделий. По этим показателям французскую кухню после второй мировой войны стали успешно обходить кухни азиатские (китайская,

японская, индийская и другие экзотические), и Франции пришлось уступить позиции своим новоявленным конкурентам.

Однако французская кулинария и в 60—70-х годах XX в. продолжала сохранять высокие рубежи по ряду показателей. Она осталась самой разработанной, самой научной, самой квалифицированной кухней мира по своим кадрам, историческому опыту и по организации кулинарного процесса. Более того, к концу 80-х — началу 90-х годов, французская кухня продвинулась вперед и в вопросе составления программ питания, то есть оригинальных меню, продемонстрировав тем самым неувядаемость кулинарной выдумки своих мастеров и теоретиков.

Из истории мировой кулинарии хорошо известно, какое значение имеет для реноме той или иной национальной, народной кулинарии неприедаемость ее блюд в течение длительного времени, скажем, годового цикла. Чтобы поддерживать высокую степень неприедаемости, каждая национальная кухня — от самых примитивных до самых развитых — выработала принцип сезонной смены пищевого сырья, на базе которого разрабатывалась рецептура конкретных блюд.

Вторым важным условием разнообразия и неприедаемости меню являлась разработка неповторяющихся композиций пищевых изделий. В этом вопросе именно французская кухня всегда занимала выдающееся место, что было предметом гордости и славы ее кулинаров.

К концу XIX — началу XX в. в организации меню сложилось и закрепилось довольно рутинное, пусть даже «классическое», положение, когда сформировались определенные «канонические» формы меню, внутри которых кулинары всячески варьировали наличный состав известных блюд, стараясь не повторяться в течение двух недель, месяца, максимум квартала.

Такими формами были, например, «повседневные меню», в которых блюда периодически повторялись каждые две недели или каждый месяц. Или «праздничные меню», которые предлагали особые праздничные блюда и вклинивались время от времени в «повседневные меню», усиливая за счет этого разнообразие стола в течение квартала или года.

Праздничные блюда разрабатывались особо для каждого определенного праздника.

Кроме того, существовали, разумеется, особые диетические меню, под определенными номерами (обычно десяток, полтора), ориентированные на включение или исключение конкретных пищевых материалов и уже в силу этого и композиционно, и во вкусовом отношении обедненные. Эту категорию пищи многие

даже считали недостойной называться кулинарным творческим изделием. Наконец, к такого же рода меню примыкали меню вегетарианских блюд или блюд постного стола, также заставлявшие поваров обходиться относительно скудным или однообразным пищевым материалом.

В XX в. во всем мире на широкую ресторанную арену вышли меню, созданные не французскими кулинарами, которые представляли холодный, закусочный стол в двух его наиболее популярных и разработанных видах — шведский стол (сморгосбурдет) и русский парадный закусочный стол с дорогими национальными деликатесами (черная и красная икра, балык осетровый, стерлядь, отварная и заливная осетрина, севрюга и белуга горячего копчения, семга, белорыбица, нельма просольная, копченый байкальский омуль и др.).

Казалось, что придумать что-то иное, совершенно новое в меню просто невозможно. Можно было лишь глубже и разнообразнее разрабатывать чередование блюд внутри каждого типа, например, выдумывать новые виды вегетарианских блюд, менять их в течение месяца и т. п.

Однако французская кулинарная мысль после некоторой заминки пришла к концу XX в. к новым неожиданным и весьма интересным разработкам типов меню, совершив тем самым и теоретический, и практический «прорыв» в области организации стола.

Современные французские меню представляют следующую картину достаточно разнообразного, гибкого подхода кулинаров к функциональной организации стола, учитывающей буквально все мыслимые (и немыслимые!) личные, общественные, климатические, здравоохранительные, экономические и иные ситуации, которые могут сложиться у людей, решивших пообедать, скажем, в хорошем или среднем добропорядочном французском ресторане.

Практически французские повара не забыли ни одной ситуации, в которой они могли бы предложить меню, способное удовлетворить запросы самых капризных клиентов и, во всяком случае, не позволить бы им отказаться от услуг ресторанного общепита в его французском, современном виде!

Главное, что сохраняется и кулинарно тщательно подчеркивается во французских высоких меню, — это сезонное деление питания (по временам года).

Конечно, это деление выдерживается не только французской, но и другими европейскими кухнями, но во Франции кулинары более тщательно, чем где бы то ни было в Европе, создали ясные сезонные меню, дав им четкие профессиональные кулинарные

термины и календарные рамки. По этому типу каждая страна может успешно разрабатывать свой национальный сезонный кулинарный репертуар.

— Весеннее меню — printemps (март — середина мая)

— Летнее меню — été (середина мая — август)

— Осеннее меню — automne (сентябрь — октябрь, или середина ноября)

— Зимнее меню — hiver (середина ноября — февраль)

Эти меню отличаются по калорийности блюд (большая — зимой, меньшая — летом) и включением в них ярко выраженных сезонных продуктов. Это значит, что в зимнее меню не могут входить такие продукты, как грибы, свежие огурцы и помидоры, а осеннее и весеннее меню должно включать дичь.

Меню обедов французской кухни — это квалификация их по характеру пищевого состава, по содержанию пищевого сырья и кулинарным свойствам.

— Обед простой, доступный, натуральная кухня (без затей) — déjeuner cuisine facile

— Легкий обед — leger

— Малокалорийный обед — repas basses calories

— Экономный обед — économique

— Вегетарианский обед — végétarien

— Гурманский обед — dîner gourmand

— Обед для гурмэ (знатоков и любителей пищи) — tête-à-tête de gourmets

— Изысканный обед — déjeuner raffiné

— Экзотический обед — dîner exotique

— Обед по-антилльски — dîner a l’antillaise

— Обед по-английски — dîner a l’anglaise

— Обед по-итальянски — dîner a l’italienne

В третьем подборе современных меню французские кулинары учитывают различные обстоятельства, связанные с составом участников и временем еды.

— Новогодний обед — noël

— Праздничный обед — fête

— Воскресный обед — dimanche

Причем в зависимости от того, как каждый строит свой воскресный день, различают:

— Полдник — déjeuner du dimanche

— Закуски — petit buffet du dimanche

— Сумеречную трапезу — brunch du dimanche

— Обед в уик-энд — week-end

— Семейный обед — famile

— Интимный обед — tête-à-tête

— Обед для близких друзей — copains

— Обед или иное застолье влюбленных или любовников — entre amis

— Молодежный обед или ужин — entre jeunesse

— Обед (прием) для обычного гостя (гостевое меню) — reception

— Обед для важного гостя — personal

— Застолье для эгоиста (на одну персону) — égoïste

— Быстрый обед — rapide

Примеры меню [49]

Обед простой, натуральная кухня (без затей)

Carottes râpées aux raisins secs — тертая морковь с изюмом

Irish stew — баранина, тушенная с луком и картофелем

Pommes bonne femme — печеные яблоки

Легкий обед

Potage à l'oseille — щи из щавеля

Darnes de saumon au concombre — рыба отварная со свежим огурцом

Glace au yaourt — йогурт и мороженое

Малокалорийный обед

Hors-d'oeuvre de saumon — закуска из огурцов с луком, тушенных в рыбном соусе

Poulet à la vapeur — отварной цыпленок с овощами

Crème aux deux fruits — кисель-компот из двух фруктов (например, кусочки ананаса в черничном киселе)

Экономный обед (дешевый)

Soupe au chou et au lard — суп овощной (капуста, картошка, морковь) со свиным салом

Flamiche aux poireaux — пирожки с луком и крутыми яйцами

Flans à l'ancienne — молочный крем с кусочками апельсина

Вегетарианский обед

Asperges à la Polonaise — спаржа по-польски (с крутым яйцом)

Poivrons farcis à l'italienne — фаршированные болгарские перцы

Navets à la ciboulette — репа, тушенная с луком

Tarte à la rhubarbe — пирожное с ревенем

Гурманский обед

Brioches au foie gras — пирожки с паштетом из гусиной печенки

Médaillons de boeuf en croûte — медальоны из говяжьей вырезки, запеченные в кляре

Salade d'épinards au poisson fumé — салат из шпината в рыбном соусе

Mangue à la crème de mangue — манго в манговом креме

Обед для гурмэ

Coquilles Saint-Jacques crues au caviar — устрицы с черной икрой

Rognons au xérès — телячьи почки, томленные в хересе

Omelette norvégienne — норвежский омлет-сюрприз

Примечание: норвежский омлет — это изысканное десертное блюдо, состоящее из запеченных в духовке меренгов (внешняя

оболочка) и ванильного мороженого (внутренняя часть, основная)

Изысканный обед

Feuilles de vigne farcies — долма, фаршированная по-турецки

Carpaccio de boeuf — вырезка, тушенная с луком-шалотом

Brocoli aux herbes — брокколи, припущенные с пряными травами

Groseilles panachées aux framboises — белая и красная смородина с малиной в сиропе и со взбитыми сливками

Примечание: изысканность этих блюд заключается в трудности и длительности их препарирования, вследствие чего они приготавливаются очень редко.

Экзотический обед

Salade de maquereau fumé au daikon — салат из японской макрели и дайкона (японского белого редиса) в яблочном уксусе и с горчицей

Pintade aux figues sèches — перепелки с винными ягодами и сельдереем

Mousse de potiron au gingembre — мусс из дынь с имбирным соусом

Обед по-антильски

Punch au citron vert — пунш из лайма

Accras de morue — треска в пикантном соусе

Poulet aux bananes — жареный цыпленок с бананами

Riz créole — рис по-креольски

Gâteau antillais — кокосовое пирожное

Обед по-английски

Potage oxtail — суп из бычьих хвостов

Chicken-pie — куски курицы и телятины, запеченные с луком и шампиньонами

Chou blanc en salade — салат из белокочанной капусты с яблоками и изюмом в соусе карри

Mousse au citron — лимонный мусс

Обед по-итальянски

Agnolotti au parmesan — равиоли с мясо-овощной начинкой, посыпанные пармезаном

Scampi freschi alla griglia — креветки с пряностями, грилированные в духовке

Saltimbocca à la romaine — эскалоп из телятины, сдобренный ветчиной

Gorgonzola — сыр Горгонцола

Bombe tutti frutti — мороженое со свежими ягодами и ликером

Праздничный обед

Langoustines grillées — лангусты, грилированные с гарниром

Veau Orloff — телятина а ля Орлов

Brocoli aux herbes — брокколи отварные с пряными травами

Salade aux fleurs de capucine — салат свежий из настурций

Meringues glacées — меринги с мороженым

Воскресный обед

Asperges au naturel — спаржа отварная

Sauté de poulet basquaise — соте из кур по-баскски (куры, тушенные в горшочке с овощами)

Pommes noisettes — картофельное пюре с пряностями

Tarte aux fraises — клубничный торт (клубники в 10 раз больше, чем теста)

Закуски воскресные

Tartelettes aux champignons — тарталетки с шампиньонами

Citrons farcis au thon — фарш из тунца с маслинами и с лимоном

Moussaka au parmesan — мусака из баранины с грибами и помидорами под соусом из пармезана

Salade de concombre — салат из дынь

Gratinée à la tomate — луковый суп с тертым сыром и помидорами

Воскресный ужин

Kedgeree au haddock — киджири с пикшей (индийское блюдо из риса с луком и яйцами)

Oeuf à la canadienne — яйца по-канадски

Petit déjeuner aux céréales — салат из яблок, бананов и лимона с йогуртом

Petits pains miel à la cannelle — сдобные булочки на меду с корицей

Tarte à la cassonade — сахарное пирожное с миндалем

Обед в уик-энд

Suprême d'Huîtres au whisky — устрицы в виски

Hochepot flamand — рагу из баранины по-фламандски

Île flottante au caramel — яичный крем с ванилью и карамелью, замороженный

Семейный обед

Gratinée à l'oignon — луковый суп, гратинированный сыром грюйер[50]

Jambon au cidre — ветчина, отваренная в сидре

Gratin dauphinois — жареная картошка, залитая яйцом и посыпанная тертым сыром

Crêpes Suzette — блинчики с подливкой из ликера кюрасао

Интимный обед

Fleur de courgettes farcies — креветочно-икорный фарш с огурцами

Fricassée de poissons aux pleurottes — фрикассе из рыбы с вешенками

Salade grecque — салат по-гречески

Parfait aux framboises — парфе из малины

Обед с близкими друзьями

Saladière niçoise — пицца с луком, анчоусами и маслинами по-средиземноморски

Truite à l'aneth — форель, тушенная с укропом в вермуте

Petits pois à la bonne femme — зеленый горошек, припущенный с луком в курином бульоне

Salade Mimosa — салат «Мимоза» (яйца крутые, рубленные, с артишоками)

Petits pots de crème — яичный крем с шоколадом

Обед любовников или влюбленных

Consommé madrilène — консоме по-мадридски (крепкий бульон с перцем)

Pot-au-feu — мясо, тушенное в горшочке

Salade croquante aux pommes — зеленый салат с яблоками

Ananas surprise — ананас-сюприз

Молодежный обед или ужин

Salade mexicaine — мексиканский салат (ветчина, сардины, жгучий перец, авокадо, лайм)

Avocats farcis au crabe — авокадо, фаршированное крабами

Chili con carne — говядина с перцами

Beignets de fleurs d'acacia — сдобные сладкие булочки с арахисовым маслом на апельсиновом соке и пиве

Гостевые меню

Обед простого гостя

Bisque de langoustines — лангусты (или крабы) в густом бульоне с овощами

Petites galettes au chedder — запеканка из яиц с сыром

Canard à l'orange — утка, начиненная апельсинами

Salade Beaucaire — салат Бокер (из отварных овощей и ветчины)

Balthazar — Балтазар (запеченный шоколадный крем) — пирожное

Обед важного гостя

Составляется исключительно персонально, с учетом вкусов гостя.

Даже не даются рекомендации!

Застолье для эгоиста

Rêve noir et blanc — трюфели черные и белые, тушенные в

арманьяке с маслом

Foie de veau à la vénitienne — телячья печенка по-венециански

Truffes au chocolat — шоколадные шарики (шоколад, ваниль, виски, ром, кофе, масло-какао, молоко)

Быстрый обед

Sandwiches à l'esturgeon — бутерброды с осетриной

Omelette aux girolles — омлет с грибами (лисичками)

Pain perdu brioché — жареный хлеб с вареньем

Кроме того, особые меню составляются в зависимости от времени суток.

— Меню поздних обедов — diner tardif

— Меню полуночных и послеполуночных ужинов — lendemain de réveillon

— Меню ужинов при луне — souper au clair de lune

— Меню поздних ужинов в кругу семьи у камелька — souper au coin du feu

Особое внимание уделено составлению меню в зависимости от места трапезы.

— Меню обедов в сельской местности (крестьянские обеды) — diner à la campagne

— Меню обедов на пленере (на даче, на террасе) — buffet en plein air

— Меню пикников (в лесу, на поле) — pique-nique

— Меню охотничьих обедов — déjeuner de chasse

— Меню бистро — diner «bistro»

Конечно, эти меню разработаны для удовлетворения специфических, узких интересов самых высших слоев общества, причем не столько социальных, сколько «необогемных». Кухня становится вновь «придворной», иначе ей не выжить.

Существуют также различные меню французской региональной кухни, кроме основной, классической, причем все они довольно оригинальны, начиная с меню кухни Эльзаса и Лотарингии на севере Франции и кончая кухней Корсики на юге, не говоря уже о своеобразии кухонь таких провинций, как Лангедок, Прованс, Овернь, Бретань, Пикардия. Даже в отдельных городах, вроде Дижона, Безансона, Ниццы, Биаррица, имеются свои меню.

Таким образом, несмотря на потери и поражения в XX в. и вопреки росту кулинарной конкуренции во всем мире, все-таки французская кухня и поныне осталась на достаточно солидном, достойном и высоком уровне и сохранила за собой ведущее место. Она не утратила способность к инициативе!

Наконец, Франция, как католическая страна, обладает и

особым набором ритуально-традиционных блюд, которые употребляются в католические праздники, причем эти блюда во Франции носят иной кулинарный оттенок (сохраняя стабильным основное содержание), отличный от таких же блюд в других католических странах — Испании, Италии, Польше, Австрии и особенно в Латинской Америке, где они также имеют свои национальные черты.

На этом фоне чрезвычайно интересно и показательно сравнить национальные религиозные и традиционные меню других крупных мировых конфессий современности, чтобы, с одной стороны, иметь полную картину современного кулинарного разнообразия в мировом масштабе, а с другой — попытаться сделать вывод о принципиальных различиях или сходствах разных национальных типов меню и подвести итоги двадцативековой эволюции кулинарного искусства на нашей планете. Чего мы достигли, что безвозвратно утратили и в каком направлении целесообразно идти далее в этой области?

Исторический опыт должен обязательно помочь не только правильно выбрать дальнейший путь, но и остаться на почве реальности, сохранить объективность исторического и кулинарно-бытового взгляда на вопросы рационального питания как на одно из решающих условий сохранения людского рода.

Априори можно сказать, не впадая в ошибку, что основной утратой нашего столетия в области кулинарной практики и кулинарного развития была, по сути дела, ликвидация или, по крайней мере, активное отмирание ярко выраженной сезонности питания во всем мире как прямое следствие всемирной кооперации продснабжения и развития международных транспортных связей.

В нашей стране этот процесс был выражен гораздо меньше, чем в других странах, по крайней мере до начала 90-х годов. Мы, российские жители, все же привыкли есть мясную и жирную пищу зимой, а холодные супы — окрошку, свекольники, а также грибы и ягоды — летом. До последнего времени нам было непривычно встречать в продаже зимой несвойственные этому времени летние фрукты и овощи. Тем не менее мы уже привыкли к бананам круглый год, к дорогим огурцам и помидорам зимой как к нормальному явлению. Но в последнее десятилетие XX в. мы, к сожалению, сделали в направлении ухудшения качества и структуры питания колоссальные шаги «вперед», усвоив круглогодичное «питание» яйцами, колбасами и иной твердой холодной пищей, обогнав в этом отношении даже некоторые другие страны по темпам этого вредоносного «движения».

Вот почему становится актуальным обращение к примерам

традиционного сезонного питания, которые у всех народов мира зафиксированы наиболее жестко только в ритуальных и в традиционных блюдах национального кулинарного или религиозно-праздничного календаря. Имеет смысл на исходе XX в. вспомнить, объективно рассмотреть и рационально применить их для обогащения, разнообразия и оживления повседневных современных бутербродно-макаронно-колбасных «быстрых» меню.

Глава 4. Национальные традиционные и ритуальные системы питания в странах Европы

Кулинарные календари народов Европы и Азии

Кулинарный календарь — это одна из форм организации сезонного меню. Он имеет древнейшее происхождение и в окончательном виде закрепился у различных народов приблизительно 2—2,5 тыс. лет тому назад. Однако в основном кулинарный календарь стал развиваться у большинства народов мира в период оформления их религий, когда древнейшие языческие привычки питания и весь многовековой опыт разных народов, существовавших в далеко не сходных исторических и климатических условиях, был регламентирован, упорядочен, а кое в чем и насильно изменен и канонизирован в соответствии с чисто религиозными предписаниями той или иной религии, той или иной церковной и богословской догмой.

Положительным в этом сложном историческом явлении был сам факт строгого упорядочения, фиксации и соотнесения с определенными датами в течение календарного года всех сезонных традиций того или иного народа в области питания, то есть закрепление периодичности сезонного меню различных блюд национального стола.

Отрицательным же явлением было то чисто религиозное, не имеющее отношения к многовековому народному кулинарному опыту навязывание тому или иному народу строгих правил либо воздержания, либо ограничения, либо обязательного приема той или иной пищи в определенные календарные дни.

Правда, «религиозное насилие» далеко не во всех религиозных системах осуществлялось в грубых и категорических формах. Любая церковь, заинтересованная в сохранении своего влияния над многочисленной паствой, была вынуждена считаться с народными, языческими, древнейшими кулинарными привычками людей. Поэтому церковники порой либо гибко отступали перед тем или иным глубоко укоренившимся народным кулинарным опытом, либо искали и находили ему религиозное оправдание, либо меняли народные кулинарные традиции постепенно, десятилетиями и столетиями, а также исподволь искореняли наиболее противоречащие тому или иному культу кулинарные привычки своей паствы.

В результате даже в XX в. при всех изменениях, которые внесли церковь, время, развитие цивилизации, а также новая психология большинства народов, сформировавшаяся после создания наций и бурного развития технического прогресса в XIX

— начале XX в., и несмотря на превалирование урбанистического направления в развитии общества на протяжении XX в. и появление в этих условиях космополитических привычек в питании, подавивших все ранее приобретенные национально-исторические традиции, в «обломках» кулинарных календарей разных народов мира все же можно было различить многие древнейшие черты, понять первоначальную логику построения национальных систем питания, которыми так или иначе руководствовались крупнейшие народы мира.

Получилось так, что церковь разных религиозных направлений в XIX—XX вв. уже играла роль консерванта, хранителя древнейших кулинарных традиций, хотя первоначально являлась их разрушительницей. Однако эпоха войн и революций именно в XX в. явилась одновременно и эпохой развития и торжества атеизма, который хотя и не посягал на разрушение историко-кулинарных норм, относясь к этому вопросу совершенно индифферентно, но объективно способствовал созданию именно такой обстановки в обществе, как капиталистическом, так и социалистическом, при которой кулинарный сезонный календарь питания рассматривался исключительно как религиозно-ритуальный, чисто церковный набор правил, абсолютно лишенных какой-либо позитивной, научной ценности.

Именно в силу такого убеждения в XX в., особенно в культурной, интеллигентной среде, определяющей во многом общественное мнение, следование сезонности питания, связанной, как представлялось, лишь с нелепыми предписаниями церковников, прекратилось или сократилось до минимума. И это способствовало почти полному забвению многих историко-кулинарных традиций, особенно в Европе.

Что же касается Азии, то здесь, как в колониальных, отсталых странах, так и в странах социалистической ориентации, в том числе и в азиатских республиках бывшего Советского Союза, национальные кулинарные привычки, национальные системы питания и вообще характерная для аграрных стран выраженная сезонность меню — сохранились либо полностью, либо в гораздо большей степени, чем в Западной Европе. При этом причины сохранения не были связаны напрямую с религией.

Главным же были особые природно-климатические условия в азиатских странах, настолько отличающиеся от европейских условий, что они являлись определяющими для народов этих стран и именно они создали преграду для проникновения в Азию космополитических кулинарных привычек XX в., ставших общими для Европы, Америки и Австралии, то есть трех континентов.

В конце XX в., в 90-е годы, внешнеполитические условия, изменившиеся коренным образом как в глобальном отношении, так и особенно для России и республик бывшего СССР, привели к тому, что в России и в целом в Восточной Европе возросла общественно-политическая роль религии различных конфессий, от почти «правящей» — православной до ранее почти исчезнувшей из общественной жизни — иудейской.

Это чисто политическое и чисто идеологическое изменение обстановки и расстановки общественных сил привело к возрождению общественного интереса, и особенно со стороны широких средних слоев, к вопросам религии, церковной организации и тем самым возобновлению ряда религиозных обрядов. В числе последних, наряду с ритуально-литургическими, стали возрождаться и пищевые, религиозно-кулинарные предписания церкви, причем в большинстве случаев крайне неграмотно, искаженно и даже карикатурно.

Это объяснялось тем, что сами церковники в гораздо меньшей степени проявляли и проявляют интерес именно к данной стороне религиозной работы, борясь активно за души людей и не придавая особого внимания чисто телесным, кулинарно-пищевым запросам паствы.

С другой стороны, нынешние молодые церковные кадры, полностью утратившие преемственность с народными творческими и бытовыми традициями, получают и легко воспринимают в процессе своего религиозного обучения исключительно богословскую и идеологическую «накачку» и оказываются совершенно некомпетентными в чисто бытовых и особенно историко-кулинарных вопросах православного, католического или протестантского мира конца XX в., тем более когда речь идет о тех практических кулинарных обычаях или привычках, которые существовали и правильно поддерживались лишь в силу семейной преемственности поколений, а вовсе не устанавливались путем абстрактных, книжных знаний или пропаганды. Вот почему даже в той литературе о религиозном питании, постах и ритуалах застолья в церковные праздники, которая издается ныне церковными издательствами и распространяется в церковных лавках, содержатся такие грубейшие ошибки и измышления, которые не только не связаны с истинным национально-сезонным кулинарным календарем, но и являются, подчас, даже оскорблением как религиозного, так и элементарного гигиенического, общекультурного чувства современного грамотного человека.

Все это, вместе взятое, побуждает произвести общий научный, объективный обзор того состояния национально-религиозного

стола и традиционных национально-религиозных систем питания народов разных вероисповеданий, которые реально сохранились до наших дней и которые в целом могут объяснить исторические причины, обусловившие сезонное питание, а также могут помочь в организации рационального восстановления таких элементов сезонного питания, которые вполне необходимы, полезны в наши дни и которые в немалой степени помогают скорректировать однообразие современного космополитического, урбанистического стола нынешних россиян.

Ниже приведены сводные данные по традиционному, ритуальному столу всех основных конфессий на территории России, принятому на конец XIX — начало XX в., в его наиболее полном, развитом виде, в том порядке, в каком этот стол складывался в течение календарного года.

При этом я начисто абстрагируюсь от религиозной стороны этих меню. Для меня это — кулинарные календари, приноровленные к сезонной смене пищи или к сезонным колебаниям количества и качества этой пищи. И именно в этом очищении кулинарной сути данных меню от всего иного, наносного, идеологического, религиозного — и состоит главный смысл данной работы.

Читая календарь, можно увидеть, чем отличается не только состав пищи, избранный или сложившийся, принятый у разных народов. Но, главное, — можно понять и осознать логику сезонной смены процесса питания.

Именно то, что утрачено к XX в. в питании, именно то, без чего пища людей становится космополитической, лишенной и определенных ритмов, и календарных изменений, и в результате утрачивает ту важнейшую пищевую и эмоциональную черту, которая всегда превращала прием пищи не просто в факт насыщения, а в важное событие в жизни человека, по крайней мере, в такое деяние, к которому следует относиться внимательно, серьезно, компетентно и радостно.

Тот факт, что все эти психологические компоненты, связанные с приемом пищи у подавляющего большинства человечества, ныне исчезли или находятся в стадии исчезновения, а также тот факт, что пища большинства народов Европы и Америки теряет свой сезонный характер и остается на протяжении всего года одинаково «ровной» и по временам года почти неразличимой, — служит причиной многих современных эмоционально-физиологических «напастей», с которыми сталкиваются и от которых стараются избавиться люди (стресс, аллергические явления, угнетенное состояние непонятной этиологии, возникающие с необъяснимой легкостью и

постоянством).

Отсутствие у современного человека «тихих радостей», необходимость для большинства «простых людей» создания себе разных искусственных эмоциональных стимуляторов жизни — резкой музыки, алкоголя, наркотиков, диких зрелищ, «щекочущих» нервы, — все это косвенный результат тотального отхода людей от природной среды и естественного поведения.

Одним из «противоядий» всему этому служит исторически сложившаяся сезонность питания, приближение меню к природным условиям страны проживания и к исторически сложившейся материальной культуре того или иного народа. Такие системы исподволь, незаметно, «мягко», почти «невидимо» и, разумеется, очень медленно, но зато надежно упорядочивают жизненный ритм и потому являются необходимым компонентом в устройстве современной жизни, в нормализации ее на уровне и общества, и каждого отдельного человека.

Но реконструкция этих систем, а главное, понимание их связи не с религией, а с физиологией человека — непростая задача. Ее решение тесно связано с общим повышением культурного уровня людей, с противостоянием тому «цивилизованному одичанию», в которое за последние два-три десятилетия особенно активно стало втягиваться все человеческое общество.

Обнаружение и обнажение чисто кулинарных сторон «религиозных традиций» в области сезонного питания и создание общей «копилки» сезонных меню должно дать возможность пользоваться национальным кулинарным опытом разных народов всем желающим, независимо от их национальной, расовой, религиозной принадлежности, а в тесной связи и в зависимости от проживания в том или ином природно-климатическом поясе и в зависимости от определенного календарного сезона.

Именно это — один из путей восстановления здорового питания людей и одновременно хороший путь к преодолению религиозных, национальных и других общественных различий. Достижение дружбы народов на основе интересов желудка и здоровья в целом, думается, вполне своевременная, неплохая и полезная для всех идея, задача, цель.

Русский национальный и православный сезонный кулинарный календарь [51]

Русский Новый год до 1343 г. начинался весной, в день Ярилы, то есть 9 марта. Затем он был перенесен на 1 марта и сохранялся как русский Новый год до 1492 г., когда он был перенесен на 1 сентября, то есть с весны на осень, на время сбора урожая, благодаря чему можно было, действительно, радостнее и сытнее отпраздновать начало Нового года.

Прежний, языческий Новый год отмечался как радостное расставание с тяжелым зимним временем, как ожидание весны и оживления природы, но в смысле застолья был довольно скудным.

1—4 марта — подъедали оставшиеся с осени запасы муки.

Вот почему в так называемый день Евдокии, или Дунькин день, старались сделать по возможности разнообразный, но не обильный стол: пекли из «серой муки» — ржаной, пшеничной, овсяной, смешанных вместе, — небольшие продолговатые булочки, которые называли «грачами».

5—8, 9 марта — пекли пироги с капустой, морковью, картофелем, луком, брюквой в форме креста, квадратные.

В день Ярилы пекли сдобные плоские булочки из муки получше — пшеничной, которые называли «жаворонками». Им старались придать форму, хоть чуть-чуть похожую на птиц.

В тех районах Руси, где таких «птичьих» хлебцев не пекли, — обычно на границе с Украиной и Белоруссией — делали маленькие комочки из теста вроде «галушек» или «галок» (тоже птичье название!) и отваривали их в кипятке. Считалось, что каждый должен съесть по 40 штук таких маленьких шариков, чтобы год для него был счастливым.

25 марта — настоящее начало весны наступало в церковный праздник — в Благовещение, но с ним никаких пиршеств или кулинарных обычаев никогда не было связано в силу того, что церковь издревле старалась искоренить всякие языческие поверья, осуществляемые в этот крайне важный для церкви день.

Но зато *27 марта* отмечалось репяными щами или пареной репой, и этот день носит в народе название Полурепницы, поскольку в прошлом как раз в это время отбирали репу на посадку и часть ее, обычно половину, забраковывали как рассаду, и вот эту-то часть пускали в пищу, делая щи, паренки или репяное пюре (кашу).

30 марта из такой репяной каши с луком и морковью делали

полузакрытые пироги, где овощная начинка прикрывалась перекладинами из теста — «лесенками».

1 апреля, о котором в России до середины XIX в. вовсе не знали, что это — день смеха, шуток и розыгрышей, обычно делали ревизию остатков кислой капусты и из нее варили суточные кислые щи, как правило «пустые», то есть и без мяса, и без грибов, но зато кислые — богатые ферментами и витаминами.

3 апреля — Радуница. Блины, пироги, вино, пиво.

23 апреля — начало хозяйственного года, приуроченное ко дню Св. Георгия или Егора весеннего (вешний Юрьев день). По этому случаю пекли пироги, разживались водкой, старались раздобыть чего-то мясного, хоть ребрышек, хоть пашину и хрящи, и обязательно отмечали «чем Бог послал» этот день.

В ряде районов центральной, южной и западной России, если было тепло и коровы прибавляли удои молока, делали из лапшевого теста фигурки лошадок, коровок, овечек и отваривали их в подсоленном кипящем молоке, как лапшу.

3 мая — первый день в году, когда начинали есть новую зелень, только что выросшую. В этот день (а иногда чуть раньше или чуть позже) делают первые зеленые щи из крапивы, сныти, чертополоха и других съедобных трав с крутыми яйцами. В майские дни пьют первое парное молоко, делают горячее молоко с медом.

20-е числа мая — можно начинать сбор некоторых пряных и ароматических трав, появляющихся ранним летом. Это корни лапчатки («дикий калган»), корни лопуха, молодой хрен, крапива для сушки на зиму, тысячелистник, молодой зверобой и др.

Первая неделя июня — Троица (рассмотрим отдельно).

13 июня — Гречишный день, названный так в связи с последним сроком, когда допускается посев гречихи. Варят гречневую кашу из остатков прошлогодней гречневой крупы. Стараются либо сделать все виды гречневой каши, либо каждый год по-иному: гречневая каша с маслом, грибами, яйцами, луком; гречневая каша с молоком; гречневая каша-размазня с горохом-заспицей; гречневая каша пуховая (взбитая на молоке или сливках). Можно также делать в этот день пироги с гречневой кашей, с луком, яйцами и красной рыбой (кетой или горбушей).

22—24 июня — День Ивана Купалы. С этого дня и в течение месяца, до Ильина дня, надо собирать дикие лесные и полевые травы, так или иначе пригодные для пищи, в частности мяту, зверобой, липовый цвет и др., — на приправы, для настоек водки и т. д. Сюда включаются также лесные ягоды: земляника, малина, ежевика, черника, клюква, морошка, княженика, водяника. На их сбор и заготовку отводится только один месяц, иногда даже

меньше — до середины июля. Лишь голубика, брусника и рябина собираются позднее — в конце лета, в начале осени (у них свои сроки).

29 июня — Петров день и через неделю-две — Петров пост. Это самая лучшая летняя пора. Тепло, сияет солнце, все растет, наливается, поспевают молодые овощи, ягоды. Вот почему в это время пост просто напрашивается. Растительные продукты идут в охотку. А жара способствует тому, что есть много не хочется, а только пить — квас, морс, соки, воду. Отсюда естественно в это время есть окрошку, ботвинью, свекольники, а также рыбные блюда: уху, калью, рыбные солянки, рыбные пироги — «рыбники», жареную и отварную, копченую и соленую, вяленую, сушеную рыбу. Приятный, вкусный, необременительный «пост». Вот образец употребления сезонной пищи!

2 июля — первый зажин ржи. Делают зеленую кашу из ржи молочно-восковой спелости. Для успешной жатвы режут барашка: делают жаркое из баранины с молодым картофелем. Можно делать также суп-пити из баранины с горохом (молодым).

22 июля — Женский ночной праздник — с вином (как разрядка от летних работ).

1—2 августа — Медовый спас. Обязательно едят в этот день мед нового сбора (сотовый) с молодыми огурчиками. Кроме того, выпекают пряники с маком — шулики. Малиновое варенье и настойки делают в эти же дни.

6 августа — Яблочный спас. Начинается сбор ранних сортов яблок белый налив, коричное, панировка и др. С этого же времени начинают есть все огородные овощи, а не только ранние. Этот праздник в некоторых местностях празднуется в период с 8 по 12 сентября.

14—15 августа — Успение Пресвятой Богородицы. Праздник урожая. В разных местах России он именуется по-разному — Опожинки, Дожинки, Пожинки, Оспожинки, Госпожинки. В селах, особенно на юге России, у православных крестьян Молдавии и Украины, — этот день чаще всего празднуется на улице, посреди села. Выставляют столы, зазывают каждого, кто проходит через деревню. Готовят тут же, на улице.

Меню:

— Жаркое из баранины (целая туша жарится на вертеле на костре)

— Пироги с капустой, с луком, с яйцами и рисом (на юге)

— Брага домашняя (темное пиво, полпиво)

— Взвар из фруктов (яблок, груш, вишен, слив)

16 августа — Второй Яблочный Спас. Сбор остальных сортов яблок, но самых спелых, выборочно. Антоновку не снимают, или

очень мало.

23 августа — сбор брусники. В этот день варят первое брусничное варенье. Начинают (или продолжают) массовой сбор клюквы, голубики.

25 августа — Овсяница — Натальин день. Обязательно готовится каша из молодого овса, суп-жур, овсяные лепешки, овсяное сладкое печенье.

29 августа — День Ивана Постника. В этот день не только постятся, но и не употребляют фрукты, овощи, имеющие круглую форму, — капусту, кольраби, картофель, свеклу, редьку, лук, яблоки, арбузы и т. д. Очень непросто составить меню на этот день. Но... занятно.

2 сентября — день продуктов переработки молока (творог, сыр, сыворотка, сметана, йогурт (катык), сузьма, простокваша, каймак). Из этих продуктов могут быть приготовлены различные блюда: вареники, сырники, творожные пасты, суп-сырбушка, хачапури, плечинты (последние три блюда делают в Грузии и Молдавии, где также следуют православному календарю).

15 сентября — Гусепролет и Репорез. Два совпадающих осенних уборочных «праздника». Едят гусей с картофелем, яблоками (запеченными, начиненными). Убирают корнеплоды (репу, редьку), делают репяные щи, репу пареную, брюквенную кашу (пюре), тыквенную кашу с пшеном, с рисом. Заготавливают гусиные полотки (копчено-вяленая гусятина).

24 сентября — молотьба. Делают угощение для молотильщиков: каша черная, ржаная и каша юражья.

25 сентября — День Св. Сергия Радонежского — покровителя кур. Делают различные куриные блюда: куриный суп с лапшой, куриный рассольник, жареные куры, пироги-курники. Можно грузинские блюда: цыплята-табака, сациви, гурули. В Молдавии — рэсол из петушка, холодец из кур, суп-зама (куры, фасоль).

1 октября — Покров. По первой пороше в первые дни октября (1—7 октября) охотятся на лесную дичь, в основном на зайцев-русаков. В эти дни — блюда из зайчатины.

26 октября — Родительская неделя (Родительская суббота, Дедова неделя.) Время поминок. Богатый стол, разнообразные угощения из блюд русской кухни всех видов: мясных, рыбных, овощных, сладких. Закусочный стол, водка.

28 октября — День Параскевы Пятницы. Также отмечается почти языческим застольем (есть можно все, что угодно, без ограничений).

29 октября — День Настасьи Овечницы — Овечий праздник. Едят баранину, овечий сыр — брынзу, овечье молоко, в основном в Молдавии и на Балканах. В России же, особенно в Рязанской

области, делают в горшках в печи русские блюда: перелечу, няню, сальник. Обильное угощение с водкой дается в этот день стригольникам овец (трудная, тяжелая профессия, требующая особых навыков).

1 ноября — Куриный праздник. «Курятник». День Козьмы (Кузьмы) и Дамиана (Демьяна) — покровителей кур. Эти святые были кузнецами, а эмблемой у кузнецов был — петух (огонь), а атрибутом — молот. Петух также был атрибутом Перуна у язычников. Отсюда получилось, что в народных представлениях кузнецы и хранители огня Кузьма и Демьян стали и покровителями кур. Всевозможные куриные блюда, преимущественно жареные, а не отварные! Обязателен также пирог-курник (круглый, высокий).

14 ноября — начало Рождественского Филиппова поста, завершаемого 24 декабря.

26 ноября — Юрьев день — осенний. Строгий пост, растительная пища. Хлеб, лук, соль, квас. Это чисто церковное установление. Оно нелогично в физиологическом отношении. Наступают холода, выпадает снег, ветрено. Необходима мясная, жирная пища, но церковь ее запрещает как раз тогда, когда она нужна.

1 декабря — первый день учения в Древней Руси. *Св. Наум.* В этот день приносили учителям в подарок яички, живых кур и гусей, индюшек, но блюд из домашней птицы не делали — дарили впрок, для Рождества.

5 декабря — день нерабочий, *Св. Савва.*

6 декабря — Никола зимний. Праздничный день.

24 декабря — Сочельник (рассмотрим отдельно).

25 декабря — Рождество (рассмотрим отдельно).

26 декабря — День подношения пирогов (традиционный праздник, с которым боролась церковь). Обменивались пирогами, сделанными для рождественских праздников и оставшимися несъеденными.

30 декабря — День блюд из свиных желудков. Могут быть русские национальные блюда: няня, перепеча, сальник, а также — рубцы польские и белорусские (фляки, бигос).

31 декабря — Щедрый вечер (Васильев вечер). Вечер жирной кутьи. Обильная еда мясная, жирная, животные продукты. Птица жирная: гусь, индейка, в старину — лебеди.

1 января — Васильев день. Праздничный стол: каша как ритуальное обязательное блюдо. Затем традиционные: свиной холодец, свиная голова, пироги, жареный поросенок с кашей (последнее блюдо объединяет кашу и свиную голову). Колбасы, ветчина, закуски — грибные, овощные (соления, квашения),

водка. Разнообразный кондитерский стол — сладкие пироги, пряники, коврижки, ореховое печенье, орехи, варенья всех сортов.

*5 января — Крещенский вече*р. За стол садятся только после захода солнца. До этого весь день ничего не едят. Другие названия этого ужина: Голодный Сочельник, Голодная кутья, Голодный святой вечер.

6 января — Крещение. Водокрещи. Завершающий день периода Святок (24 декабря — 6 января), последний день обильной и разнообразной еды.

12 января — Татьянин день (перенесен на 25 января, отмечается как день студентов). Фуршетный, буфетный, холодный закусочный стол. Вино (пиво), глинтвейн, чай, кофе. В основном студенческая вечеринка, преимущественно на европейский манер (коктейль-пати).

14 января — Нинин день (празднуется в основном в Грузии в честь Св. Нины). Еда — национальные грузинские закуски: сациви, лобио; одно горячее блюдо — чанахи или цыплята-табака.

28 января — Мясопуст. Прекращают есть мясные блюда любого рода, в том числе из дичи, домашней птицы.

2 февраля — Сретение. Праздничный стол по достатку каждого. Никаких стабильных обязательных блюд не предусмотрено. Но разрешено все, кроме мяса. Молочные, масляные блюда, яйца — разрешены. Начало масленицы.

4 февраля — хлеб и мед. Пресные коржи — жилавники.

8 февраля — мед, хлеб.

11 февраля — День Волоса — славянского бога скота (церковь сделала его днем Св. Власия). Возможна дичь лесная (копытная и пернатая). Обильные растительные и грибные соленья в качестве закусок. В эти же дни продолжается усиленное употребление жиров, масла, сыра, сметаны, молока и других молочных продуктов. Масленица завершается 13—15 февраля.

Православная Пасха

В России, Белоруссии, Сербии, Румынии и Молдавии, Грузии и на Украине (частично).

Пасха у христиан (будь то православные, католики или протестанты) — один из двух главных праздников в честь и память воскресения Христа. В силу этого пасхальный стол состоит из обязательных традиционных ритуальных блюд, полный набор которых желателен, но может быть в каждом конкретном случае сокращен, причем довольно существенно. Важно, чтобы присутствовало хотя бы одно блюдо из каждой традиционной позиции.

При этом традиционные блюда по своему составу связаны с национальной кухней того или иного народа, а также с пищевой логикой данного праздника, наступающего после сурового поста. Поэтому все, что запрещалось в пост, может и должно присутствовать на пасхальном столе.

В православной пасхе это, прежде всего, разнообразные мясные блюда. И вообще животная пища: масло, яйца, жиры. Должна быть и зелень — символ возрождения, надежды, весны. Но символически, немного. В остальном — решение свободное, но с обязательным набором ритуальных блюд. Они — непременны!

Ритуальные обязательные блюда

Пасха — специально приготавливаемая особая творожная паста. Она может быть самой разнообразной по композиции, но обязательно из свежего творога с добавлением масла, яиц, сметаны и сладких наполнителей (цукатов, изюма), а также пряностей и ароматизаторов.

Пасха приготавливается за сутки, чтобы иметь время «настояться». Одна килограммовая пасха — непременное, обязательное условие пасхального стола. Она должна быть традиционной формы в виде высокой, узкой пирамиды[52]. Кроме того, желательно, по крайней мере у богатых людей, приготавливать также вторую, так называемую кондитерскую пасху в форме низкого цилиндра или полукуба, то есть по форме она может быть похожей на торт. Эта пасха выпекается в духовке.

Яйца крашеные. Крутые яйца, окрашенные в следующие традиционные цвета: красный (обязателен), розовый, голубой, желтый и зеленый. Яйца укладываются на овальное или квадратное фарфоровое или металлическое блюдо (на салфетку) горкой или в неглубокую декоративную плетеную корзинку, что придает особую торжественность и своеобразие пасхальному

столу.

Пасхальный барашек из сливочного масла, подготовка которого начинается за 10 дней до Пасхи.

Кулич. Куличи выпекаются, по всем правилам, за сутки до Пасхи или, по крайней мере, в вечер, предшествующий пасхальному дню.

Блюда и пищевые изделия, традиционно присутствующие на пасхальном столе

Холодные блюда (возможны три вида окорока, из которых два должны обязательно присутствовать):

— Ветчина свежепросольная (сырокопченая)

— Ветчина варено-копченая

— Буженина

Овощные закуски

— Соленые огурцы, квашеная капуста, помидоры. Соленые и маринованные грибы. Отварной горячий картофель. Взвары: луковый, брусничный

Горячие блюда

— Барашек фаршированный (обычно баранья лопатка)

— Поросенок с кашей

— Телятина запеченная (жареная)

— Индейка с картофелем (или с вишнями, черносливом)

— Глухарь (тетерев или рябчики пряженые в сметане)

Приправы

— Четверговая соль (для яиц), хрен, горчица, брусничное варенье

Спиртные напитки

— Водка, сухое красное вино, кагор

Хлеб

— Черный ржаной, белый пшеничный (кислый, дрожжевой)

Кондитерские изделия

— Баба шафранная (без начинки)

— Баба с мармеладом

— Венский пирог (венское тесто с маком)

Желе

— Клюквенное желе

— Лимонное желе

Чай (с лимоном, с вареньем)

Организация пасхального стола и порядок еды

Пасхальный стол, в отличие от рождественского и масленичного, имеет ту особенность, что организуется по типу фуршетного, холодного стола, когда все блюда одновременно

выставляются заранее, так сказать, демонстрируются.

Ввиду этого пасхальный стол организуется за час-два до начала застолья в отдельной комнате, затем в 12 часов дня туда сразу заходят и хозяева, и гости, обозревая декоративно уставленный стол.

Обычно мужчины начинают с закусок (ветчина) и водки и едят стоя, а за стол садятся только дамы, к которым уже чуть позднее, когда переходят к горячим блюдам (причем остывшим), присоединяются и мужчины. Вино и водка, хлеб, приправы стоят всегда на приставных столиках. Яйца могут быть съедены (частично) в конце закусок, если ими не одаривают всех присутствующих в конце трапезы.

После горячих блюд — исключительно мясных, знаменующих переход от предшествующих недель строгого поста к преимущественно скоромной пище (в чем и заключается смысл именно пасхальной ритуальности), следует кондитерский стол: сначала желе, потом бабы, чай и, наконец, пасха, кулич, как завершающие празднество. В это время за пасхальным столом должны все уже сидеть.

Никаких рыбных закусок — ни икры, ни севрюги, ни осетрины, ибо все они принадлежат «надоевшему» постному столу.

Специфические пасхальные «принадлежности»

1. Черничная, калиновая или брусничная приправа

Сушеную чернику, калину или бруснику, заготовленную заранее или приобретенную в аптеках, за один-два дня до пасхальных торжеств залить крутым кипятком, слегка посолить (щепотка соли!), подсластить (2—3 чайные ложки сахара), прибавить четверть или полчайной ложки лимонной кислоты и поставить настаиваться и разбухать при комнатной температуре. На другой день откорректировать вкус, консистенцию (должна быть, как жидкая каша), добавив воды, или ягод, или сахара.

2. Четверговая соль

Приготавливается только в России и только один раз в году, к Пасхе. Для этого крупную каменную соль толкут в ступке (брать иодированную мелкую соль нельзя!), смешивают с густой квасной гущей, растворяя тем самым соль, затем выпаривают эту смесь на сковородке на медленном огне. По остывании смеси отсеивают ссохшуюся квасную гущу от соли. Соль должна иметь слегка кофейный (бежевый) цвет и особый приятный вкус. Только с четверговой солью едят пасхальные яйца.

3. Пасхальный барашек из масла

Прежде всего необходимо изготовить хорошо оструганные березовые дощечки длиной 10—12 см и шириной 6 см и пять палочек. Одна дощечка, побольше, — овальная. На ней укрепляются четыре палочки, изображающие ножки барашка, крепящиеся к дощечке-корпусу. Пятая палочка образует остов для головы и шеи. На остов лепится масло в форме барашка, глаза делаются из черных горошин перца, язык — кусочек морковки, рожки из воска или дерева — позолоченные, как и копытца. На нижнюю овальную дощечку, на которой стоит барашек, наносится тонкий слой масла, посыпаемый свежим укропом и петрушкой.

Троица

Праздник Троицы («Пятидесятницы») — это праздник завершения весны (50-й день после Пасхи) и начала лета. Поэтому он долгое время не мог быть религиозным праздником на Руси, а нес пережитки языческих культов, с чем церковь, в конце концов, смирилась, допустив не только украшать жилище в Троицу ветвями молодых березок, но и вносить их в церковь и увивать ими иконы.

В средние века, кроме того, первая неделя июня имела чисто юридическое значение. В это время собирались подати, вносились налоги, начинался трудовой год.

Все это еще более отдаляло, отодвигало на задний план религиозное значение данного дня. И если он воспринимался как какой-то рубеж, как национально-хозяйственный «праздник», то в чисто светском обличьи.

Вот почему с ним не связано никакого ритуального блюда или иной строго фиксированной традиционной пищи. Поэтому церковники не могут даже сейчас назвать хотя бы одно единственное блюдо на Троицу, и попытки современных авторов некоторых конъюнктурных и псевдоправославных поваренных книг задним числом выдумать такие блюда — просто смешны. Так, предлагаются некоторые современные салаты — с неизменным картофелем, майонезом, помидорами, то есть продуктами, которые никогда не существовали в России до XX в. в народном обиходе. Авторы таких рекомендаций неграмотны как в религиозном, так и в культурном отношении. И больше всего грешат в области русской этнографии. Так, рекомендуя на Троицу есть салаты, они забыли, что сборные салаты вообще пришли на русский стол лишь в XX в. и что первый сборный «салат» — винегрет — появился лишь в 60-х годах XIX в. не как свежий салат из зелени, а состоял и состоит исключительно из отварных овощей.

В России, особенно в средние века, да и в XVII—XVIII вв. и в начале XIX в., овощи и грибы разных видов никогда не смешивали друг с другом, а употребляли в пищу порознь: отдельно солили огурцы, капусту, а грибы — белые, маслята, рыжики, опята — также отдельно. Иными словами, сама идея салата в корне не русская. Она не вписывается в кулинарное мышление и кулинарные композиции русской национальной кухни. Поэтому не следует приписывать салаты к русской, а тем более к православной, народной кухне. Их можно есть сколько угодно, кому это нравится, но не включать в число «русских блюд» и не

выдавать их за изделия русского народа.

Что же касается чисто кулинарного оформления салатов, то существует общепринятое правило в мировой кулинарии, что корнеплоды перед употреблением всегда отвариваются, а надземные овощи и зелень — употребляются сырыми.

Вот почему втройне нелепо (и кулинарно, и этнографически, и религиозно) выглядят рекомендации автора книги «Православная обрядная кухня» (вышедший 4-м изданием в 1996 г. в Петербурге): «Свеклу для салатов лучше использовать сырой!». Можно поручиться, что автор подобной рекомендации, Л. Ляховская, никогда подобного салата не едала и вообще никогда ничего самостоятельно не готовила, к кухне отношения вообще не имеет. А если она утверждает, что сама ела подобный ужасный салат, то значит (если не врет) у нее начисто отсутствует не только поварской, профессиональный вкус, но и обычный, нормальный, человеческий, поскольку от сырой свеклы настолько сильно пахнет землей, что никакие пряности не смогут забить этот сырой, гниловатый, неприятный запах. Свекла вкусна, когда она хорошенько выварена или, еще лучше, выварена и запечена (для полной вкусовой перестраховки!). Народы Востока и этим не ограничиваются, они жарят ее в масле, что отбивает землистый запах.

В этом отношении узбеки и таджики, как это ни покажется странным, поразительно солидарны со средневековыми православными кулинарами, которые, хотя и вообще не умели жарить, предполагали, что свекла и морковь в силу их красного (кровяного), а не зеленого цвета в кулинарном отношении должны стоять ближе к мясу, чем к овощам. Правда, сюда примешивался и еще один чисто религиозный православный мотив: раз красные, раз «мясные», то их в пост употреблять не следует. Это уже, конечно, явный религиозно-фанатичный перегиб. Но, в сущности, эти неграмотные люди были гораздо ближе к кулинарной истине, понимая, что сырыми подземные овощи есть неразумно.

Тем более на такой точке зрения должен стоять современный кулинар, знающий, насколько заражена разными химикатами современная почва.

На Троицу, конечно, можно и нужно употреблять всякую зелень, молодую, новую, как огородную, так и дикую, полевую и лесную, чтобы сменить сезонное меню, ввести в рацион те продукты, которых не было зимой. Но лучше всего отваривать эту зелень. Есть, например, зеленые щи из сныти, щавеля, крапивы, борщевика, которые особенно вкусны как раз в это время. Жарить корни многолетних лопухов, напоминающих по вкусу

экзотический батат. Пить березовый сок. Делать натуральный, домашним способом, хрен без уксуса. Варить так называемые серые щи из капустной рассады.

Словом, использовать именно чисто сезонные, не появляющиеся в другое время года продукты, причем использовать не бездумно, а, во-первых, грамотно в кулинарном отношении и, во-вторых, по-современному, гигиенично.

А вот вносить чуждые для национального рациона продукты или использовать их так, что они становятся неудобоваримыми, да еще выдумывать невесть что, приписывать русскому средневековью изобретенный во Франции в XVIII в. майонез или рекомендовать питаться нутрией, включая эту водяную крысу, которая вообще никогда не была объектом человеческой еды, в число «православных блюд», — не следует. Нечего сбивать с толку и так уже сбитого доверчивого русского человека.

О постах в русской церкви

В Русской православной церкви соблюдаются четыре длительных поста:

Великий пост (перед Пасхой), называемый иногда «Четыредесятница», то есть продолжающийся более 40 дней — с конца февраля до начала апреля или в иные годы с середины марта до конца апреля или начала мая.

Рождественский пост (перед Рожеством). Начинается 14 ноября в день апостола Филиппа и потому называется в народе Филипповым постом. Он длится также почти 40 дней — до 24—25 декабря.

Петровский пост (летний). Наступает после Троицы, в понедельник второй недели июня, и продолжается до праздника апостолов Петра и Павла, до Петрова дня (29 июня).

Успенский пост — самый легкий, всего две недели, перед праздником Успения Пресвятой Богоматери, то есть с 1 по 15 августа.

Кроме этих больших постов соблюдаются также в течение всего года еженедельные посты: в среду (как воспоминание о предательстве Иуды) и каждую пятницу (как воспоминание о распятии Христа). Мотивировка этих постов совершенно глупая. Выходит, за то, что некий Иуда предал Христа, а некие римские стражники распяли Сына Божия, должен всю жизнь расплачиваться обычный русский человек, никакого отношения к событиям в Палестине, происшедшим две тысячи лет тому назад, не имеющий. Право, религии Востока — буддизм и даже ислам — регулируют и объясняют свои посты более разумно и мотивированно.

Помимо этих регулярных и периодических постов Русская церковь имеет и еще несколько постоянных, «неподвижных» постных дней в году.

5 января — канун Богоявления, то есть рождения Христа

29 августа — память усекновения главы Иоанна Предтечи

14 сентября — День воздвижения Креста Господня

Православие различает не только постные дни от непостных, но и определяет четыре степени поста. А это значит, что пост посту рознь. Первой степенью поста является полное воздержание от еды. К счастью, таких бывает в году только три дня: понедельник и вторник недели, которой начинается Великий пост, и страстная Пятница в канун Пасхи. В эти три дня верующим в течение суток не разрешается абсолютно ничего есть. Во все другие постные дни разрешается «вкушать пищу» лишь

один раз в сутки, вечером, после захода солнца.

Второй степенью поста является так называемая ксерофагия — сухоедение, положенное во время Великого поста. Исключение составляют лишь субботы и воскресенья этого периода, когда можно есть вареные овощи, но без масла.

Третья степень поста — когда можно есть вареные овощи с растительным маслом. И соответственно все растительные продукты на базе зерна и муки — каши, лапшу, вермишель, макароны и т. п. Эту пищу православным верующим дозволено есть во все прочие постные дни.

Наконец, четвертая степень поста, самая легкая и приятная, — это «вкушение рыбы». Ее едят в праздник Благовещения (25 марта) и в праздник Входа Господня в Иерусалим (последнее предпасхальное воскресенье), а также по средам и пятницам в течение всего года.

Как видим, православные посты совершенно лишены какой-либо системы, они не мотивированы ни исторически, ни климатически, как, например, система питания у евреев, вовсе не учитывают сезонность и жизненный ритм (как система питания у буддистов и корейцев). Их эклектичность, случайность, бессистемность и произвольность не создают той строгой, беспрекословной, железной дисциплинированности в народе, как этого добился своими четкими и в то же время обременительными постами — ислам.

Короче говоря, православие, как часть культуры русского народа, как религиозная организация, веками оказывающая постоянное давление на психику, обычаи и повседневное поведение народа, не обладая четкими и понятными, разумными ориентирами, лишь способствовало закреплению в народе России самых путаных, туманных представлений о постах и никогда не могло, разумеется, добиться их полного осуществления в широких массах, а ограничивалось навязыванием этих тяжелых правил только внутри монастырей, где церковь могла полностью контролировать и регулировать свои предписания.

Именно полицейский характер русского православия и всей церковной организации, столь хорошо «подходившей» к полицейско-крепостнической системе царизма, не только позволил церкви «вписаться» в русскую национальную жизнь, но и сделал православную церковь ответственной за многовековое воспитание русского народа.

Церковь несет ответственность за создание из русских — темного, терпеливого, суеверного народа, готового верить любым сказкам, которыми его пичкают верхи, народа крайне некритического и в то же время — сумасбродного, своевольного,

способного к диким выходкам по мелочам, народа бесшабашного и внутренне неорганизованного, недисциплинированного, слушающегося не голоса разума, а всяких шарлатанов, да и свои личные, плохо контролируемые эмоции.

Вот почему следует обратить внимание на то, что ныне, на пороге нового века, нового тысячелетия, делаются совершенно реакционные попытки придать авторитет церковной организации, сделать церковь идейным вождем русской нации. Эти попытки — химерны уже потому, что русская православная церковь — организация сугубо средневековая, совершенно неспособная вести народ в будущее. За годы своего многовекового и неограниченного господства православная церковь предельно ясно доказала свою неспособность «просвещать народ» как в области духовной, интеллектуальной, так и в еще большей степени в области материальной культуры и простого народного быта.

Меню русского поминального стола, его традиции и особенности

Среди ритуальных русских национальных застолий наиболее прочно удерживались в течение всего XX в. как при царской, так и при советской власти так называемые поминки — застолье, устраиваемое после погребения какого-либо лица для его родственников, близких друзей, а иногда и для всех тех, кто пришел на его похороны и провожал его до могилы. После кладбища близкие и знакомые покойному люди возвращаются по приглашению близких родственников в его дом, где их обычно уже ждет приготовленный стол.

В советское время это был либо холодный стол, либо ужин с одним горячим блюдом, либо (если поминки устраивались учреждением) — холодный фуршетный стол. Разумеется, в течение XX столетия состав пищи, блюд во время таких поминок чрезвычайно сильно менялся и в целом, как правило, отражал состояние кулинарных возможностей и всего общества, и конкретной семьи. Важным считалось пригласить и накормить людей, а вот чем, в каком количестве, в каком составе или при каком меню, — это уже вовсе не входило в соображения устроителей. Таким образом, поминальный обед или поминальный ужин совершенно терял, утрачивал свой ритуальный кулинарный характер и превращался в обычный обед или ужин, устраиваемый родственниками, чтобы отблагодарить людей, пришедших на похороны их близкого. Вот почему ели и пили все, что в данный момент смогла достать и выставить на стол конкретная семья.

Между тем, русский поминальный стол (будь то обед или ужин) традиционно должен состоять из обязательного и определенного числа и состава блюд.

Классическое меню поминок, независимо от того, устраиваются ли они сразу же после похорон или же на девятый или сороковой день, состоит из одного и того же стабильного состава блюд, подаваемых в строго определенном порядке. Именно этим поминальный стол резко отличается от всех других форм и категорий еды. И в этом его глубокое значение, выделяющее его из обычного ряда застолий.

Между прочим, поминальный стол имеет еще одно традиционное русское название — «горячий», что прямо указывает на то, что замена поминального стола «холодным закусочным», а тем более фуршетным, является грубым

нарушением правил этого вида застолья. Это нарушение прямым образом затрагивает и лишает значения сам смысл еды на поминках как выражение уважения памяти покойного. Вот классическое, традиционное, правильное меню поминального стола:

Блины. Они могут подаваться с маслом (сливочным), сметаной, семгой или лососиной и икрой — красной, зернистой или паюсной. Все эти традиционные «приклады» зависят исключительно от индивидуального достатка и вкусов устроителей. Но блины должны быть обязательно, причем именно дрожжевые, а не какие-нибудь блинчики.

Щи. Речь идет о классических русских капустных щах. Из какой капусты будут сделаны эти щи — свежей или кислой, квашеной, будут ли они богатыми или постными (то есть с мясом или без него), свежими или суточными, — все это опять-таки решается индивидуально в каждом конкретном случае. Но щи должны быть непременно и приготавливаться по-настоящему, а не заменяться борщом или иным супчиком.

Пироги могут быть также любые, с любой начинкой — мясные, капустные, луковые, картофельные, рыбные, грибные. Но они должны быть непременно. Тип поминальных пирогов может быть любым. Более того, чем больше представлено на поминках пирогов разных типов, тем лучше. Это могут быть подовые, жирные мясные пироги, многослойные кулебяки или легкие пироги из слоеного теста, они могут быть и из простого кислого теста, из ржаного или пшенично-ржаного теста на закваске.

Единственным строгим требованием ко всем типам и видам пирогов, подаваемых на поминках, является то, что они обязательно должны быть закрытыми, а также несладкими, поскольку сладкие пироги всегда делаются либо открытыми, либо решетчатыми, а также потому, что они служат ритуальными пирогами для дней радости — в дни рождения, свадьбы, юбилеев и т. п., в то время как в дни скорби должны употребляться только закрытые пироги. Уже одно это создает правильный, приличный случаю погребения, сдержанный фон всего застолья, что и должен почувствовать человек, даже не сведущий в любых правилах, условностях и церемониях.

Жаркое. Это блюдо — кульминация поминального застолья. Оно может быть приготовлено из любого мяса или домашней птицы и снабжено, как правило, скромным овощным гарниром, чаще всего картофельным или овощным пюре, поскольку пюре удобно разделить на сравнительно большое число лиц. Реже и, так сказать, беднее, когда в виде гарнира подаются каша или макароны (вермишель), но в XX в. эти замены можно считать

допустимыми, особенно для массовых «пиршеств», как продукты, имеющие в основе зерновое (мучное) сырье.

Кисель. Заключительное блюдо на поминках, носит крайне важное ритуальное значение. Его нельзя исключать из меню поминального стола ни при каких обстоятельствах. Даже в случае чрезвычайной бедности покойного, когда разрешается ограничивать и сокращать поминальный стол до минимума. Этим минимумом должны оставаться два блюда: первое — блины и последнее — кисель. Кисель должен быть обязательно кислым и растительным, то есть клюквенным, брусничным или, на худой конец, яблочным, крыжовенным, смородинным, но только не молочным! Это связано как с ритуальным, языческим смыслом поминальной пищи, так и с учтенным еще в древности, на базе многовекового опыта, чисто кулинарным смыслом этой гастрономической процедуры. Дело в том, что тяжелая мучная и мясная пища легко и хорошо усваивается и перерабатывается в кислой среде. Вот почему за тяжелыми блинами обязательно следуют кислые щи, а за пирогами и жарким — кисленькие кисели.

Питье во время поминок. На поминках, если они ритуально правильны и культурны, разумеется, предусмотрены определенные каноны и для употребления напитков. К сожалению, в последние десятилетия XX в. поминки превратились в своего рода повод напиться «в честь покойника». Это, конечно, неверно. Употребление алкогольных напитков, как и всей остальной поминальной еды, ритуально, подчинено четким правилам. Первое блюдо — блины — предваряется одной рюмкой чистой водки (примерно 50 г), которую должны выпить все присутствующие в память об усопшем. И на этом в ходе классических поминок употребление водки (или коньяка) как крепких алкогольных напитков, собственно, кончается. Далее на протяжении всего застолья употребляются пиво, брага, квас, а к жаркому, особенно если оно из птицы, подается красное виноградное вино. Но водка, после первой всеобщей рюмки, демонстративно должна быть убрана с поминального стола.

Этот особый характер поминального русского застолья, однако, полностью забылся, игнорировался и нарушался. Между тем, он полон смысла: в момент скорби все должны сохранять трезвость мысли и действий, а также не имеют морального права оскорблять память покойного неприличной формой поведения (пьяным видом).

Как видим, меню и характер еды на поминках, выработанные у русского народа в XVII—XIX вв., подвергались в течение XX в. систематическому нарушению и искажению как в силу утраты

опыта предыдущих поколений, так и в силу крайней некультурности подавляющего большинства населения, которое не связывает характер поминальной еды со смыслом данного события и смотрит на поминки лишь как на повод для попойки, встречи со знакомыми и на форму благодарности этим знакомым за их близость или прошлое содействие в чем-либо покойному лицу.

Другая причина искажения поминального застолья в XX в. — это общая утрата кулинарных навыков, привычка пользоваться готовыми или полуготовыми промышленными пищевыми продуктами. Вот отчего на поминальном столе появились колбаса, консервы, шоколад, конфеты, совершенно не подобающие данному событию.

Если внимательно вглядеться в поминальное меню, представленное выше, то станет совершенно очевидно, что в его состав входили основные русские национальные блюда, требующие ручного приготовления из сырых продуктов при помощи печи или плиты (блины, щи, пироги, жаркое, кисель).

А именно эти блюда к концу XX в. совершенно исчезли из состава семейного стола большинства средних советских, и в том числе русских семей, особенно в городах. Эти блюда требуют, конечно, не только хороших кулинарных навыков, но и времени, возни, а при наличии большого числа участников поминок — чрезвычайно большого количества посуды. Вот почему настоящие поминки фактически должны ограничиваться лишь крайне близким кругом родственников и друзей. Только тогда они могут быть осуществлены по-настоящему правильно — как в ритуальном, так и в кулинарном отношении. Только тогда они смогут сохранить нужную данному событию атмосферу и иметь для семьи и ее самых близких серьезное национально-воспитательное значение. А в этом изначально и состояла цель устройства и троекратного повторения поминок — воспитывать будущие генерации в семейно-партриархальном национальном духе, ненавязчиво, но последовательно и определенно устанавливать связь и преемственность поколений, по крайней мере, в сфере усвоения и поддержания национальных традиций.

Ныне, к концу XX в., такая связь, честно говоря, полностью утрачена. И именно это прискорбно и заставляет нас в конце XX в. напоминать тем, кто будет продолжать русский народ в XXI в., о забытых, растерянных и искаженных правилах и канонах русского национального поминального стола. Право, это наследие далеких предков не грех и восстановить, и сохранить, и перенести в XXI в. По крайней мере тем и для тех, кто хотя и равнодушен к «родным могилам», но хочет быть хорошим кулинаром или желает

сохранить один из важных «уголков» русской национальной кулинарии и иметь случай вспоминать о нем хоть несколько раз в жизни, при печальном расставании со своими «предками» или близкими друзьями.

Календарь французских национальных и католических праздников, связанных с употреблением определенных народных блюд [53]

6 января — Епифания. Крещение. Праздник трех волхвов (королей). Один из древнейших праздников католиков. Происходит из древних языческих сатурналий — праздников веселья, изобилия, обжорства. Отсюда — вседозволенность пищи и напитков — любых и самых лучших.

Как религиозный праздник был отменен во время французской революции 30 сентября 1792 г., но 6 января 1793 г. был вновь восстановлен как День санкюлота, то есть как всенародный праздник простолюдинов.

Обязательным ритуальным блюдом этого праздника является «бобовый пирог», в который закладывался боб (независимо от характера начинки), и каждый едок старался найти его в своей порции (на счастье). Пироги были во всех провинциях и городах Франции разные: савойские, вервьерские, то есть сладкие с корицей, просто бриоши или кексы, из слоеного теста, как это было принято в Париже.

Особенностью этих ритуальных пирогов было то, что печь их должны были булочники, а не кондитеры (вероятно, из-за массовости изготовления). Тем не менее парламент издал закон, что готовить пироги для праздника трех волхвов должны кондитеры, так как эти пироги обязательно должны быть сдобными, то есть тесто должно быть на масле и яйцах. Но булочники потребовали вернуть им право изготовления пирогов в День Епифании и с 6 января 1914 г. вновь стали печь прекрасные пироги всем своим клиентам. Тем самым исторически сложилось так, что вокруг этих пирогов с конца XVIII и до начала XX в. шла своеобразная общественная борьба, закрепившая лишь неизменность, ритуальность и национальный характер «пирогов трех волхвов».

22 января — Сент-Винсент (Св. Викентий в Польше и Чехии). День виноградарей, так как святой Винсент считался покровителем виноградарей, его мощи хранились в Бургундии и Шампани. Поэтому в этих винодельческих провинциях устраивались грандиозные пантагрюэлевские трапезы, праздники «обжорства», проводилось (до второй мировой войны) избрание «Великого дегустатора вин».

В департаменте Йонна в этот день освящают в церкви хлеб, пекут пирожки, делают мясные паштеты — обязательные ритуальные блюда.

В департаменте Сона и Луара едят гусей, делают пот-о-фе — запеченное мясо с отварными овощами, запекают фасоль на гусином жире с яблоками («кукве»), делают из крутого теста крендели, бублики.

28 января — Сен-Шарлемань. День памяти Карла Великого, умершего в 814 г. День радости для всех когда-либо учившихся, от школьников до бывших школьников — пенсионеров. Устраиваются корпоративные банкеты бывших учеников, ставших пенсионерами. Во время банкетов проводятся шуточные «экзамены» по латыни. При ошибках следуют «штрафные» бокалы. Некоторых так усердно экзаменуют, что они не могут уже добраться домой.

2 февраля — Ля Шанделер. День очищения Девы Марии (Богородицы), 40-й день после Рождества. Празднуется с 472 г. Воспринимался всегда как праздник света. Поэтому во время застолья обязательно зажигаются свечи. Основное блюдо — блинчики, напоминающие диск солнца. Они делались еще во времена язычества, и католическая церковь узаконила этот символ, но стала приписывать его Деве Марии.

Кое-где на юге Франции вместо блинчиков делают масляное тесто, из которого формируют фигурки человечков и вдавливают в них пять фасолин, а затем запекают.

10 февраля — День Омлета. В департаменте Верхние Альпы праздник очищения Девы Марии через неделю как бы повторяется, когда здесь в узких и глубоких долинах впервые появляются лучи солнца, не проникающие сюда зимой.

В честь этого события все жители делают омлеты, которые выносят к 12 часам дня за околицу, как раз к появлению лучей солнца в долине: демонстрируют свои омлеты и танцуют фарандоль с омлетом в руках. Таким образом, кулинарное содержание носит крайне внешний, поверхностный, по существу, не кулинарный характер.

Между 2 февраля и 9 марта (в разные годы) бывает *Праздник Марди-гра — Масленица*, или, как его называют французы, — Карнавал. Хотя Карнавал может длиться три-четыре дня, но его главным и часто единственным праздничным днем является вторник. Этот день носит наименование «Жирный вторник», и самое характерное блюдо в этот день — жирная говядина. Затем обязательно следуют общие для всей Западной Европы тощие, хилые блинчики и столь же непременные печеные яблоки с сахаром, а также молочная кашица или молочный мучной суп,

который можно считать прямым ритуальным пережитком со времен язычества.

Помимо этих обязательных и, главное, тесно связанных с масленицей блюд, в каждой французской провинции к ним добавляют какое-нибудь региональное традиционное блюдо.

Так, в Бургундии и Дофине — это узенькие пирожки в форме змейки, называемые «фантазия», а также местный сыр, запеченный в золе. В Шампани — заливное (студень) из поросячьих ножек. В Арденнах — такой же студень, но из поросячьих ушей. В Лимузене — запекают зайчатину, в Турене — готовят роскошное жиго из козленка, в Керси — валованы с курятиной, а в окрестностях Конфолана ублажают себя фаршированной телячьей грудинкой. В Реймсе обязательно делают мясные четырехугольные слоеные пирожки с мясом. В департаменте Марна едят петухов, проигравших петушиные бои. В Ландах готовят в эти дни морскую щуку-беллону, жаря ее в кляре во фритюре. В Эльзасе кое-где тушат сухофрукты (яблоки и груши) с ветчиной.

В Изере масленичному застолью обязательно предшествует суп из мягких сыров на овощном бульоне.

По всей Франции готовят в этот праздник различные пирожки, печенья, вафли, яблоки, жаренные в кляре, причем в Турене, как исключение, делают даже пирожки из дрожжевого теста и называют их «русскими».

В Ниверне долгое время сохранялось целое масленичное меню, а не отдельные масленичные блюда, как в других местах.

— Бульон мясной с пирожками

— Отварная говядина в белом соусе

— Петушок в белом соусе

— Индейка жареная

— Салат с чесноком с заправкой из орехового масла

— Творог со сметаной (или сливками)

— Торт с черносливом

— И что-нибудь сильно пряное на завершение (это — обязательно)

Март — пост (Карем). Меню католического поста, как во Франции, так и в соседних с нею Испании, Португалии и Италии, характеризуется полнейшим исключением мяса, жиров и употреблением «тощей рыбы» — рыбы, привозимой из Северной Европы, Скандинавии, в основном трески, причем не в свежем, а в соленом и высушенном виде. Наряду с треской едят и сельдь (соленую) — норвежскую, голландскую, шотландскую.

В качестве местных блюд, приноровленных специально к посту, в Бордо и других виноградарских районах Франции

употребляют улиток. На севере Франции, в Арденнах, готовят особое блюдо из сыра. Сыр лишается своего непостного субстрата путем выдержки его в смеси уксуса, соли и горчицы, в котором, перебродив неделю-две, сыр превращается в вязкую массу, которую и считают «постной». В то же время белковое содержание сыра, а следовательно и его питательность, остаются неизменными, что и помогает достаточно легко преодолевать пищевые ограничения и тяготы поста.

В Турене, Изере во время поста едят и местную свежую рыбу, в основном карпов. Во Франш-Конте делают особые гороховые блюда, лишая горох его отрицательных качеств путем прокаливания на жаровнях и превращая его в подобие орехов или семечек.

Таким образом, в пост французы с помощью разных кулинарных уловок обходят религиозные запреты, сохраняя в рационе питательную белковую пищу как растительного, так и животного происхождения (рыба, сыр).

Полупост (Ми-карем). Так во Франции называют паузу в середине поста, когда разрешено разнообразить пищу «безобидными» растительными жирами. В этот период делают разные постные пирожки, в тесто которых добавляется растительное масло, и едят различные орехи.

Таким образом, в целом пост не отражается отрицательно на здоровье и работоспособности, поскольку он умело, тактично корректируется кулинарными «вставками», с одной стороны, не идущими вразрез со строгими формальными религиозными предписаниями, а с другой — вносящими при помощи искусных кулинарных приемов необходимое разнообразие и, главное, необходимые вещества, в повседневное питание, не ущемляя, в сущности, общих потребностей человека.

Вербное воскресенье (Рамо) — конец марта. Характерны обильное поедание сладостей и подарки в виде сладостей (шоколад, леденцы, крокеты из цукатов), а также фруктов (яблоки, чернослив и т. п.). Всюду делают пирожки разной формы — звезды (Шодель), треугольные в виде короны (Перпиньян), а также сладкие коржики, петушки, «шапочки» из меренгов и т. п.

Великий Четверг (Зеленый Четверг). В этот день употребляют ранние, свежие, первые зеленые овощи, огородную зелень, отчего праздник называется во Франции «зеленым», а не «великим», как в России.

Великая Пятница. Ритуальное, традиционное блюдо — треска в белом соусе и чечевичная кашица с луком, морковью и чесноком. Они служат символом того, что человек до конца искупает свои грехи.

Великая Суббота. Предпасхальный день. Пекут специальный пирог из сдобного слоеного теста (яйца, масло, немного сахара) с начинкой из курятины с крутыми яйцами и луком. В некоторых районах Франции начинку в этот день обязательно делают из голубиного мяса.

Пасха (о католической Пасхе см. ниже).

1 апреля — Первоапрельский праздник. Старинный народный праздник еще со времен язычества. Поскольку в это время солнце находится в созвездии Рыб, то этот день стал днем начала поедания блюд из рыб нового улова. Это также традиционный день обмена подарками, в основном сладостями (шоколад, леденцы, печенье, пряники), которые изготовляют в форме рыб.

25 апреля — День Св. Марка. Отмечается набожными католиками как праздник, в связи с чем выпекают разные кондитерские изделия. В Провансе, например, из масляного теста делают печенье в форме ожерелья, колье, то есть полукольца, подчеркивая внешней формой, что оно относится к данному празднику, хотя в другое время из такого же теста делают печенье любой иной формы.

1 мая — Первомайский праздник. Празднуется как весенний, летний в некоторых местностях Франции. В кулинарном отношении сильно отличается в разных районах. Так, в Бургундии обязательно едят в этот день свинину и делают специальные пирожки со свининой. В Турени, наоборот, пьют в честь этого дня топленое молоко, а мяса не едят.

40-й день после Пасхи. Вознесение Господне. Характерным кулинарным отличием этого дня служит в некоторых районах Франции приготовление на овощном, луковом бульоне густого, пюреобразного супа с использованием сыра мягких сортов или плавленого. В других местностях употребляют в этот же день много пряностей, например, обильно сдабривают обычные яблоки в кляре или пирожки с яблоками корицей, гвоздикой и едят их с топленым молоком. В обоих случаях прослеживается тенденция употребления концентрированного молочного изделия с острым, пряным компонентом.

Троица. «Пятидесятница» — 50-й день после Пасхи (Пентекот). В некоторых районах Франции, например, в Приморских Альпах, на франко-итальянской границе, делают суп Святого Духа — фасолевый, сильно развариваемый суп. Иногда его готовят в деревнях «для всех» — на улице в больших котлах.

10 мая — Сен-Исидор. В некоторых районах Франции — праздник булочников, поскольку крупные буханки белого хлеба кое-где во Франции называют «сен-исидорами». В эти дни булочники готовят гигантские бриоши — 30×60 см, которые

обычно подаются на семейных обедах или там, где приглашено много гостей.

16 мая — Утиный день. Празднуется только в сельской Франции, особенно в департаменте Йонна. Отсюда йонцев прозвали «утками» или «уточниками». Едят не только уток, но и пирожки с утятиной, утиные яйца, картошку на утином жире и т. п.

Праздник тела Христова (первый четверг после Троицы). В этот день самое обязательное блюдо — творог во всех видах, сыры и сырные заправки в салаты и другие блюда.

15 августа — День Рыбаков (День невода). Этот день отмечается главным образом в Анжу и вообще в долине р. Луары. Конечно, устраивают коллективную ловлю рыбы неводом. Затем организуют банкет, где центральным блюдом является мателот — рыба по-матросски. Рыба обязательно сочетается с грибами, овощами, сдабривается местными соусами, в которых преобладают пряности (лавровый лист, петрушка, лук, тимьян). Иногда делают ассорти из разных пород морской рыбы.

Начало — середина сентября — Праздник жатвы (урожая). Совпадает обычно с Рождеством Богородицы — 8 сентября. Обычно в разных районах Франции и других средиземноморских католических странах праздник продолжается с 7 по 12 сентября или празднуется в один из дней этой шестидневки. Характерно, что в некоторых сельских районах Франции в этот день или всю пятидневку соблюдается старинная пятиразовая еда в сутки:

7 часов утра — бутерброд с селедкой и луком

10 часов утра — крутое яйцо и сыр

13 часов — суп из отварных овощей и омлет с луком

16 часов — салат овощной с крутонами, натертыми чесноком

20 часов — ужин — свинина и баранина, рагу мясное с рисом. Омлет большой с луком («уборочный»)

В долинах Сены и Марны вместо завтрака в 10 часов подают второй завтрак в 11 часов: полный горшок (котелок) салата с сыром, а на ужин — баранье рагу с картошкой. В дни жатвы пьют за трапезой, особенно в обед и ужин, подслащенное вино, немного подогретое, и макают в него хлеб.

После уборки урожая, иногда через день-два, устраивают «финальную еду» — ужин наподобие банкета, на котором в разных провинциях едят разные местные традиционные блюда:

На Сомме — бенье и потроха (ливер)

В Эльзасе и Франш-Конте — сосиски

В Нормандии — отварную говядину с бульоном

В центральной Франции — свиной окорок (ветчину)

На Марне и в Ницце — рагу из зайчатины

В Эльзасе, Турене, Сене и Марне — жареного гуся

В центральной Франции, в Озерне, — картофель с сыром

Кроме того, в большинстве французских департаментов в эти дни традиционным блюдом бывает жареный каплун и различные блюда из отварного теста: равиоли, лазанки, пирожки из масляного теста — а также отварной рис с соусами, дариоли.

Октябрьский праздник. Устраивается в разные дни до середины октября как праздник заготовок на зиму. Чаще всего в этот день занимаются колкой орехов. Едят в это время кашу из фасоли и белые булочки со специями.

Праздник сбора винограда. Отмечается по всей Франции во второй половине — в конце октября, но особенно в виноградарских и винодельческих районах. В каждом районе свои традиционные блюда, иногда весьма маловкусные, но ритуально подаваемые в этот день:

В Верхнем Рейне — мучной суп (самалата), картошка с творогом и сыром «Мюнстер», к нему острые пряные травы — петрушка, чеснок, лук, базилик, кресс-салат и др.

В Эперне на ужин — традиционная свиная голова.

В Турене — рагу из кролика со сливами.

В Бужоле — запеканка из тыквы.

В большинстве же районов Франции этот праздник — хороший повод для устройства роскошного ужина с привлечением всех местных и наиболее распространенных общефранцузских народных блюд и, разумеется, всех местных вин.

1 ноября — День зерна и каштанов. В этот день занимаются чисткой зерна и круп и отбором каштанов. И в связи с этим варят каштановое пюре, перекаливают каштаны впрок. Из пшена, которое требует особой очистки, мелят в этот день муку и делают из нее просяные изделия, варенные в молоке.

11 ноября — День Св. Мартина. Большой католический праздник, особенно во Франции и в Польше. В этот день, как и на Рождество, принято есть гуся или индюшку, фаршированных либо каштанами (во Франции), либо картошкой и яблоками (в Польше). На севере Франции делают полукруглый пирог с гусятиной или с гусиной печенкой.

Католическая Пасха

Во Франции, Италии, Испании, Португалии, Хорватии, Ирландии, Австрии, Венгрии, Польше, Литве, Чехии, Словакии, Бразилии и во всех испаноязычных странах Южной и Центральной Америки, а также в ряде стран Африки и Азии,

создавшихся на базе бывших колоний Франции, где получила распространение католическая вера.

Пасха — не главный праздник в католической церкви, в отличие от православной. Главный праздник у католиков — Рождество. Отсюда ритуальный характер пасхальных блюд, столь четко и строго сохранившийся в православии, в меньшей степени поддерживается католиками, и поэтому в католической пасхе возобладали в большой степени национальные модификации ритуального стола, чему особенно содействовало многообразие кулинарных различий в католических странах, разбросанных по всему миру и в национальном отношении столь отличающихся друг от друга. Вот почему кулинарное оформление пасхальных торжеств у католиков сохраняет не столько ритуальные черты, сколько национальные, связанные с особенностями местной, региональной народной кухни.

Общим, главным является лишь полная свобода употребления всевозможных мясных блюд как естественная реакция на их длительное отсутствие в рационе во время строгого поста.

Что же касается конкретных блюд и форм, их вида и антуража, то у католиков в этом отношении допускается большая свобода, причем доминируют в каждой стране национальные мясные блюда, что крайне отличает пасхальный стол, скажем, в Польше и во Франции или в Испании, Италии и в Шотландии.

Более того, во Франции, с ее развитыми региональными кухнями, пасхальные блюда значительно отличаются и по регионам, причем даже ритуальный их набор также различен, скажем, в Марселе, в Эльзасе и Лотарингии, в Савойе или в Бургундии.

Ритуальные изделия пасхального стола

Самым примечательным и едва ли не единственно общим для всех католических стран ритуальным объектом пасхального стола остаются яйца.

Классически католики должны окрашивать их только в четыре цвета: красный, темно-каштановый, зеленый и желтый (не совсем те же цвета, что у православных).

Однако в Польше, в Чехии и Словакии, где крашеным пасхальным яйцам придают очень большое значение, их покрывают также национальным орнаментом, особенно в Карпатах, где живут католики-украинцы, гуцулы, поляки-бескидники, словаки и др.

Во Франции, где пасхальный ритуал выдерживается не столь

строго, наряду с крутыми яйцами, окрашенными в четыре цвета, или по крайней мере в два — красный и темно-каштановый, разрешается делать пасхальные яйца из сахара, шоколада, зефирной массы, словом, придавать форму ритуальных яиц кондитерским изделиям. Это распространено преимущественно в Париже и в столичном департаменте. Важна сама символичная форма яйца, а не его содержимое, не его природный вкус и состав.

Только в Вандее продолжают употреблять в качестве ритуального пасхального изделия «пасхальный хлеб» — нечто напоминающее православный ритуальный кулич.

«Пасхальный хлеб» во Франции, однако, делают из бриошного теста и выпекают в виде бриошей или двойных бриошей. Только в исключительных случаях делают большой каравай (также из бриошного теста), который отдаленно схож с куличом по своей форме и массе, но по вкусу не имеет с ним абсолютно ничего общего.

Это просто сдобный хлеб на молоке, масле, смазанный яйцом и с небольшим количеством сахара, едва различимым на вкус.

Традиционные блюда пасхального стола

Как сказано выше, среди пасхальных традиционных блюд во Франции наблюдается большое разнообразие.

В число традиционных блюд в большинстве департаментов входят очень простые, с нашей точки зрения, отнюдь не парадные, но как пасхальные блюда — обязательные: омлет и запеканка из мясного котлетного фарша, без всяких затей.

Дополнениями к традиционным блюдам являются, кроме того:

В Бургундии — ветчина с петрушкой и фаршированная свиная голова, иногда молодой молочный поросенок

В Гаскони — сосиски холодного копчения

В Тулоне — омлет с сосисками, мясной паштет

В Эльзасе и Лотарингии — поросенок фаршированный

В Шаранте — котлеты мясные

В Пуату и Турене обязателен луковый пирог или пирожки, в которых лука больше, чем мяса

В Пуатье — маринованная курятина, телятина и свинина. Пасхальный паштет — «мясной торт»

В Вандее — галеты из бриошей и крустады с бараниной

В целом, как видим, значительное разнообразие пасхальных блюд создает впечатление как бы отсутствия какого-то единства, принципа, формы.

В некоторых департаментах мясную запеканку (из котлетного фарша) украшают кусками куриного мяса, грудками голубей, обкладывают крутыми (чищеными) яйцами.

Во французской глубинке, на Пиренеях, паштетную основу дополняют кусками маринованной телятины, а также цыпленком или поросятиной, то есть обязательно изделиями из молодого мяса.

В Савойе делают особое запеченное «пасхальное мясо» — «круга», обычно в виде окорока.

Крайне редко и только у очень богатых людей присутствует на пасхальном столе исчезнувшее в XX в., но ранее бывшее обязательным ритуальное пасхальное блюдо — «баранье жиго»: запеченная в духовке задняя баранья нога, обычно ягнячья, с фасолью, абрикосами, яблоками, морковью.

В Польше на Пасху преобладают свиные блюда: свиная голова, поросенок фаршированный, бигос, буженина, краковские колбасы.

Особенно разнообразен у католиков, как в Западной, так и в Восточной Европе, кондитерский пасхальный стол.

Во Франции это кремовые торты, разнообразное масляное печенье, ромовые бабы, петифюры, бисквиты.

В Польше и Литве — медовые пряники, куличи (папошники), пляцки, мелкое масляное и сахарное печенье, торты (немецкого типа, составные-накладные).

Большое значение и роль в пасхальном столе католиков играет красное вино. Это — бордо, бургундские красные, кагор, шато-икем и др.

Католическое Рождество

Католические рождественские праздники распадаются на две четко отделенные друг от друга во времени и по кулинарным признакам стадии: Сочельник и Рождественский ужин.

Сочельник

Сочельник происходит накануне Рождества, 24 декабря. Это сугубо семейный праздник и устраивается он как ужин в 8—9 часов вечера.

В состав блюд Сочельника в наиболее католически выдержанных районах Франции, например в Провансе, обязательно входят:

— Цветная капуста, жаренная на прованском масле

— Отварная треска в белом соусе с укропом или треска в

кляре, запеченная во фритюре (растительном), с гарниром из каперсов и поданная с винным соусом

— Лапша домашняя с белым соусом

— Кроме того, используются также улитки с оливками, сельдерей корневой, припущенный в перечном соусе, и омлет из кашицы, сделанной из артишоков со взбитыми яйцами, а также луковые пирожки

Таким образом, Сочельник по строгим католическим канонам как бы подводит кулинарный итог посту в наиболее характерных и одновременно наиболее вкусных его проявлениях: капуста (овощи), треска (рыба) и лапша (мучное), улитки (мягкотелые), яичные блюда (омлет).

Праздничный характер Сочельнику придает главным образом завершающий его десертный стол: число наименований десертных изделий или блюд имеет при этом огромное символическое значение. Оно должно равняться 13 и символизировать тайную вечерю Христа с его 12 апостолами. В число десертов обязательно входят следующие:

— Нуга из засахаренных семян настурции и винных ягод (инжира) с орехами или медом

— Белая нуга

— «Ля фугас» (бомба) (пирог из масляного теста, в котором используется сироп с флер д'оранжем)

— Яблоки

— Груши

— Сливы

— Миндаль

— Фундук

— Печенье д'Экс

— Сухарики

— Печенье сахарное «Сломай зубы»

— Столовое вино

— Фруктовая настойка

Рождественский ужин — «Ревейон»

Празднуется в ночь с 24 на 25 декабря, после полуночи, тогда, когда люди, уставшие после длительной мессы, проголодались настолько, что нуждаются в подкреплении сил существенной едой.

На рождественском столе бывает одно центральное блюдо, характерное для отдельных регионов.

Таким центральным блюдом для католических стран Восточной Европы (Литвы, Польши, Чехии, Словакии, отчасти

Венгрии и Латвии) является гусь, а для стран Западной Европы и Америки (Канады и США) — индюшка.

Вокруг этого кулинарного объекта рождественского стола группируются сопровождающие его национальные и местные региональные блюда.

Во Франции на Рождество в разных районах употребляются либо гусь, либо индюшка, либо другие региональные рождественские блюда.

Во всех юго-западных департаментах Франции главенствует гусь. В восточной и центральной Франции преобладает индюшка. В провинциях Франции приняты следующие главные блюда рождественского стола:

В Арманьяке — тушеное мясо, «Доб», которое может быть приготовлено не только из говядины, но даже из птицы (а также из свинины, баранины). Для «Доба» необходимо упитанное мясо (огузок), запеченное целиком в духовке в белом или красном вине с пряностями.

В Эльзасе — гусиная печенка, тушенная с кислой капустой.

В Ниверне — кровяная колбаса из свежего поросенка с лепешками из хлебного теста.

В Пуату — домашняя птица, обычно каплун, а из пернатой дичи — белые цапли-чепуры, куропатки, фазаны, и из полевой дичи — зайцы, иногда кролики.

В Провансе — индюшка с каштанами.

В Турене — кровяная колбаса — белая и черная попеременно, шкварки, котлеты и лепешки.

В Руссильоне — устрицы и жирная печень (холодная) в качестве закусок в начале обеда. Ветчина по-руссильонски, жареная индюшка, а также заячье мясо как сопровождающий компонент. В рождественскую ночь обязательно подают мускатные вина, ликерное вино Баньи, розовое или красное вино испанского типа (крепленое). На десерт — хлеб с анисом, руссильонская нуга, разного рода домашнее печенье местного производства.

В других католических странах наряду с традиционным рождественским гусем или индейкой обычно вводят как главное или второе основное какое-нибудь свое местное или национальное блюдо.

В Австрии принято есть индейку со сливами, в Венгрии — индейку со сливами или абрикосами, а в Чехии и Словакии — гуся с яблоками.

Одновременно в горных районах Австрии — в Зальцбурге, Штирии, Тироле, Форарльберге — на Рождество подают особое блюдо — карпа, начиненного грушами, запеченного или

зажаренного. Обязателен также «хворост», жаренный в меду и посыпанный маком.

В Испании перед полуночной мессой едят жирный суп, а после него — молочного жареного поросенка и пирог с маком.

В Италии перед полуночной мессой едят угря.

Национальные религиозные, исторические и бытовые праздники в Великобритании [54]

Кулинарный календарь праздников в Англии и Шотландии, по сути дела, состоит из традиционных национальных праздников, возникших на основе конкретных исторических и культурных событий, в которые весьма скромно включены некоторые религиозные праздники, посвященные дням памяти особо почитаемых национальных святых — патронов Англии, Шотландии, Уэльса и Северной Ирландии.

Англиканская и пресвитерианская церковь, занимающие главенствующее положение на Британских островах, весьма в малой степени стремятся контролировать чисто телесную, земную жизнь своих прихожан, стараясь именно в этой области не ущемлять и не делать вида, что ущемляют столь ценимое британцами право личной независимости, как составной части права собственности. Вот почему в кулинарных вопросах религия (или религии) Великобритании не навязывает и не требует выполнения каких-либо жестких, ограничительных предписаний.

Более того, именно в этой сфере допускаются некоторые безобидные «вольности», которые, скажем, абсолютно невозможны в католицизме, исламе, а тем более в иудаизме и православии, которые требуют жестко придерживаться различных канонов даже в кулинарно-гастрономической сфере и не допускают никаких вольностей, отступления от принятой терминологии в области национально-религиозного кулинарного быта.

В Шотландии, несмотря на ее принадлежность к католицизму до конца XVII в., никто, в том числе и церковь, не запрещает, например, праздновать начало охотничьего сезона на пернатую дичь под видом праздничного застолья в честь Святой куропатки или Святого тетерева по аналогии с празднованием дней других, «человеческих» святых. Вот почему на праздники, имеющие чисто религиозное происхождение, в Великобритании смотрят, скорее, как на повод к традиционному, привычному из поколения в поколение национальному застолью, а не как на некую повинность в угоду церкви. Например, День Святого Эверарда превратился в наши дни, по сути дела, в «Яблочный день» — праздник сбора урожая яблок.

Вместе с тем порядок праздников и даже распорядок каждого дня у жителей Великобритании строго определен, расписан

буквально по минутам. И именно эта рутинная пунктуальность резко отличает весь британский быт, в том числе и кулинарно-кухонный, от того, что существует в континентальной Европе, в особенности в Восточной Европе и в России.

Если на Британских островах господствует светский жесткий порядок, установленный и поддерживаемый со всей скрупулезной строгостью самими людьми, без всякой опеки или контроля как светской, так и религиозной власти, лишь в силу традиции, обычаев и привычек, то в Восточной Европе надсмотрщиком, контролером и гарантом выполнения традиций выступает, в первую очередь, Церковь. В Венгрии, Польше, Словакии, Литве, отчасти в Латвии — католицизм; в России, на Украине, в Болгарии, Румынии и Молдавии — православие. И именно это коренным образом отличает Запад и Восток, именно это обусловливает национальный характер и исторические условия существования народов этих двух больших регионов, и именно эти различия до сих пор существенно определяют весь быт, как на западе, так и на востоке Европы.

Вот почему необходимо повнимательнее вникнуть в состав кулинарного национального календаря Англии и Шотландии и попытаться сравнить его с другими кулинарными календарями, приводимыми в этой книге, чтобы лучше уяснить себе различия между Востоком и Западом вообще, и между европейским Западом и Востоком в особенности.

Английский национальный кулинарный календарь

Распорядок дня в английском доме (семье)

6:00. Подъем, проветривание и уборка помещения, начало работ на кухне — согревание воды, подготовка в завтраку.

7:30. Подача приготовленного завтрака для семьи на кухне.

9:00. Составление плана домашних работ на день, поход в магазин или на рынок, ревизия продуктов, необходимых для питания семьи в течение дня.

11:30. Работа на кухне: чистка овощей, подготовка и приготовление обеда.

12:30. Подача семейного обеда в столовой. Если в доме есть прислуга, то она в это время обедает на кухне.

13:00. Мытье посуды, чистка столовых приборов (ножей, вилок, ложек). Приведение кухни в порядок.

16:00. Подготовка чая и его подача для семьи в чайной (гостиной) или в столовой.

16:45. Уборка кухни после чая.

19:00. Подготовка ко сну, кипячение горячей воды для грелок

в постель.

22:00. Сон.

Кроме того, в буржуазных английских семьях, в том числе и в семьях квалифицированных рабочих и служащих («синих и белых воротничков»), на кухне обычно вывешены в рамке «Золотые правила миссис Битонс» (хотя они наизусть известны каждой английской домохозяйке со школьных лет):

1. Не оставляйте ничего грязным и неубранным. Приберите все, прежде чем уйти с кухни.

2. Время должно быть определено для всего, и все должно быть сделано вовремя.

3. В хорошей кухне нет ничего лишнего.

4. Час, потерянный утром, не нагонишь за целый день.

5. Четкая работа без торопливости избавляет от суеты, волнений и ошибок.

6. Круто кипящее можно круто испортить.

7. Для обжаривания — сильный огонь, для прожаривания — жаркий.

8. Мойте овощи в трех водах, а не в одной.

9. Варите рыбу быстро, а мясо — медленно.

Это прекрасные правила, а на английском языке они, кроме того, зарифмованы, что особенно удобно для их запоминания. Интересно отметить, что они не сводятся к чисто кулинарным рекомендациям, а в большей степени нацелены на создание общей упорядоченности и четкости кухонной работы, сосредоточиваются на принципах не столько кулинарного, сколько вообще кухонного дела, касаются предварительных, но крайне важных условий всякого приготовления, обычно упускаемых из виду большинством наших «расейских» домохозяек и поваров, думающих, что самое важное в работе кулинара — это хороший, «вкусный» рецепт. Ан нет! Все дело как раз в том, чтобы раз и навсегда запомнить, что овощи надо мыть в трех водах, неоднократно, лучше перестраховаться. Вот тогда суп будет действительно вкусным!

Английские праздники

Вторая неделя февраля — Масленица (Shrovetide). Масленица по-английски продолжается три дня: воскресенье, понедельник, вторник. Из них собственно отмечается особым столом, как праздник, — только вторник.

Масленичный вторник (Shrove tuesday). В этот день по традиции пекут блинчики. Да, тощие, бездрожжевые блинчики, совершенно не похожие на русские блины ни по виду, ни по

вкусу, ни по технологии.

С середины февраля до середины марта, четыре недели, 28 дней, — Пост (Lent). В качестве особого праздника отмечается только последнее, четвертое воскресенье великого поста, Материнское воскресенье, когда дети делают своим матерям подарки. Первоначально этот день был религиозным праздником, посвященным англиканской церкви — Матери верующих, но постепенно превратился в День матерей, то есть в праздничный день для женщин, имеющих детей.

17 марта — День Святого Патрика (St. Patrick Day). Празднуется всеми ирландцами в мире. День патрона Ирландии. Едят в этот день обильно — кто во что горазд, а главное, ирландцы уничтожают массу виски в этот праздник.

Конец марта, за два дня до Пасхи, — Великая Пятница (Good Friday). Религиозный праздник. Официальный нерабочий день во всей Великобритании. Обязателен и для англиканской и для пресвитерианской церкви в Шотландии. Едят национальные блюда: пудинги, жареную рыбу, бекон, сыр дунлоп, кексы, виски, чай. Обязательно для этого дня делаются Hot cross buns — маленькие сдобные булочки с изюмом особой формы.

Конец марта — начало апреля — Пасха (Easter). Второй по значению государственный и религиозный праздник в Великобритании после Рождества. В этот день родным и знакомым дарят шоколадные яйца, а также разные сладости. Только очень религиозные люди красят натуральные яйца. Цвета окраски: красный, синий, зеленый, желтый, темно-желтый (оранжевый) и коричневый. Наиболее популярны красные яйца. В качестве ритуальных пасхальных пищевых изделий сохранились только пасхальный бисквит (глазированный) и пасхальный кекс с абрикосовым джемом.

24 июня — День Святого Джона (Midsummer. St. John the Baptist Day). В этот день Иоанна Крестителя делают обычно «Торт Джона» (Midsummer pudding), то есть пирожное, где основная начинка — два красных желе — из красной смородины и из малины.

Конец сентября — начало октября — Праздник первого снопа. Праздник урожая. Пекут каравай хлеба с тмином. Отмечается обильной мясной и жирной едой. Как ритуальное блюдо обязателен английский плумпудинг. Это семейный праздник, особенно в сельской местности.

Кроме непременного пудинга, готовят ростбиф, бифштексы, жареную картошку, взрослые пьют вино, дети — лимонад. Поют (вернее выкрикивают) короткие песни-речитативы, всего в три сроки:

Hip, hip, hip, harvest home
A good plum-pudding and a bacon bone,
And that's a very good harvest home!

31 октября — Канун Дня Всех Святых (Hallowe'en). Празднуется только в Северной Англии. В последнее 50 лет объединен с праздником Дня порохового заговора. Остался как особый праздник только в Шотландии.

5 ноября — Ночь Гая Фокса (Guy Fawkes Night). Самый веселый праздник в Англии. Празднуется в память о «Пороховом заговоре» 5 ноября 1605 г. и его раскрытии. Заговор был устроен католиками с целью убить короля Якова I, когда он должен был явиться в парламент. Под пол зала в парламенте были заложены бочки с порохом, но заговор не удался, и его организатор Гай Фокс был казнен. В память об этом сжигается чучело Гая Фокса, разводятся костры, устраиваются фейерверки, пальба. Мальчишкам разрешается ходить по улицам и читать стихи, за что их награждают орехами и медяками.

В этот день для детей устраивают также «Ловлю яблок», или «Ловлю бомб»: в глубокую ванну или корыто наливают воду, бросают туда зрелые (легкие) яблоки, которые дети, стоя на коленях и заложив руки за спину, должны поймать зубами. В этот день делают также десертное блюдо «Засахаренные яблочки».

25 декабря — Рождество (Christmas). Самый главный церковный и государственный праздник в Великобритании. Все делают подарки, особенно детям. Едят самые лучшие национальные блюда, особенно кондитерские. Обязательны на Рождество следующие традиционные домашние сладости: цукаты, «сахарные мышки» и пряничные человечки. Последние развешиваются на елке.

Из рождественных блюд обязательны следующие:

— Индейка с каштановым пюре
— Королевский рождественский пудинг
— Минспай с миндалем
— Сладкий Когги-кекс
— Глинтвейн
— Сидр Мертонского колледжа
— Рождественский кекс
— Королевский крем (для рождественского кекса)

Особые английские застолья, связанные с событиями в частной жизни англичан

Tea Party — приглашение на чашку чая. Эти застолья обставляются обычно очень торжественно и имеют традиционное сладкое меню. Чайный стол обязательно устраивается в гостиной или в другой, самой лучшей и самой светлой, просторной комнате дома. Стараются не покупать, а обязательно лично приготовить к чаю следующие кондитерские изделия:

Old english cidercake — старый английский яблочный пирог

Mrs. Oliver's marble cake — кекс миссис Оливер

Seed cake — печенье с тмином

Mrs. Oliver's oatmeal biscuits — овсяное печенье миссис Оливер

Coconut ice — кокосовое мороженое

Orange curd — апельсиновый творог

Tump gingerbread — имбирная коврижка

Сверх этого могут быть поданы разные варенья и конфеты, но эти семь изделий — обязательны в богатых домах.

Tennis Party (Croquet Party) — приглашение на теннис. Это приглашение сопровождается в богатых, особенно аристократических домах непременным «теннисным угощением», соблюдаемым также и при играх в крокет. В него входят обязательно:

Ginger beer — имбирное пиво

Tennis cake — теннисные печенья

Aunt Mabel dossett's old fashioned Lemonade — лимонад тетушки Мэйбл

Сейчас все это можно купить в любом магазине в Англии, так что теннисное угощение — не столь сложное и обременительное, как чайное, хотя и то и другое рассчитано и предназначено как для мужчин, так и для женщин.

Особые застолья и блюда, предусмотренные для охотничьих и рыболовных компаний

В средней и даже мелкобуржуазной среде обычно практикуется приглашение на рыбалку, которая в Англии, в морской стране, заменяется традиционной «рачьей охотой» в «рачий день» (Crayfish Day). Это может быть любой день во второй половине лета, в погожие дни.

Раки в Англии в основном обитают в одной реке — River Windrush, и поэтому туда совершаются целые экскурсии — выезды «раколовов».

При этом счастливые «охотники» либо на месте, а чаще всего у себя дома приготавливают улов для семьи или приятелей по следующей традиционной программе:

Potted crayfish — отваренные раки в горшочке

Crayfish soup — раковый суп

Crayfish in sauce — раковые «шейки» в соусе

Одно из этих блюд, а лучше два, должны обязательно присутствовать на этих «рачьих вечеринках».

The family pig day — День «Семейной свиньи». Национальный семейный гастрономический праздник, отмечаемый в английской деревне фермерами. Это любой осенний день, когда семья закалывает выращенную свинью. Избирается, как правило, один из воскресных дней и приглашаются родные и знакомые. При этом также приготавливаются следующие традиционные блюда:

Young oxford sausages — маленькие оксфордские сосиски

Ham loaf — свиная голова

Kencott pork pie — кентский свиной паштет

Cogges pickle for two hams — соленья для ветчины

Brawn — свиное сало домашнее

Это очень напряженное и трудное время для английских сельских хозяек. Но они терпеливо и мужественно исполняют работу, освященную многовековой национальной традицией. Гости на селе обычно помогают хозяйке в устройстве таких застолий.

Фазаньи и заячьи дни. В аристократических кругах, в высшем обществе сохранился обычай соблюдать и отмечать эти особые дни. Традиционно, с XVII в., в фазаньи дни, после охоты на фазанов, куропаток или других птиц (например, серых и черных дроздов), приготавливают:

Pheasant soup — фазаний суп

Stuffed and roasted pheasant — фаршированный или жареный фазан

Game curry — охотничье карри из пернатой дичи

А в заячьи дни основным и единственным блюдом из охотничьей добычи является тушеная зайчатина а ля миссис Битон (Jugged hare a la Mrs. Beeton), которая сервируется на 7—8 человек и приготавливается не менее трех часов кряду!

Рецепты блюд, приготовляемых в английские национальные праздники

Воскресный обед

Воскресный обед в английских зажиточных семьях или в семьях среднего достатка, придерживающихся национальных традиций, является своего рода священнодействием. Хотя английская кухня не блещет разнообразием блюд, но даже

традиционные блюда не приедаются, так как их готовят не как попало в течение года, а строго по расписанию, в определенные дни. Например, национальный английский ростбиф приурочен в английских семьях к воскресеньям, и поэтому его ждут как желанное блюдо целую неделю.

Ростбиф

Продукты

Оковалок свежей, парной говядины хорошей упитанности с косточкой. Можно использовать также вырезку, тонкий край, поясничную часть и кострец.

Приготовление

Жарить из расчета 20 минут на каждые 450 г веса крупного куска и еще 15 минут «на поход». Если хотят получить «кровавый» ростбиф, то жарят только 15 минут из расчета на каждые 450 г веса, а если желают получить хорошо прожаренный ростбиф, то жарят 25 минут. Дополнительные 15 минут «на поход» не меняются во всех случаях.

Наколоть вилкой поверхность оковалка, покрытую жиром, и щедро посыпать ее солью для образования хрустящей корочки.

Растопить 2—3 ст. л. срезанного лишнего жира на противне и положить в кипящий жир мясо нежирной стороной вниз.

20 минут жарить в духовке при 200°, затем уменьшить огонь до 190° до конца приготовления.

Выдержать после готовности 15 минут в теплом месте, прежде чем нарезать.

Приправы к ростбифу

К ростбифу обязательно подают жареный картофель, английскую горчицу (более крепкую, чем французская!), отварной или поджаренный пастернак, хрен, а также особый соус для ростбифа и йоркширский пудинг, который фактически заменяет хлеб, который англичане с ростбифом не едят.

Соус к ростбифу

Этот соус, который по традиции подают к ростбифу, хорош и к форели, жаренной на вертеле, и к скумбрии.

4 ст. ложки натертого свежего хрена, 0,5 ч. л. сухой горчицы, 2 ч. л. винного уксуса, 1 ч. л. сахарной пудры, 0,15 л 25—30-процентных сливок.

Взбить сливки до образования пены, смешать с остальными ингредиентами.

Йоркширский пудинг

Продукты

110—115 г пшеничной муки

0,3 л молока

2 яйца

1 ст. л. воды

Соль по вкусу

Жир по надобности и в зависимости от диаметра сковородки

Приготовление

Смешать муку с солью и оставить в глубокой тарелке на час.

Подлить немного молока, добавить взбитые яйца, затем побольше молока, хорошенько все взбить, добиваясь состояния жидкого, эластичного теста.

Плотно закрыть тарелку крышкой и оставить тесто на час.

Поставить перекаливаться жир на сковородке, а тем временем взбить тесто, добавить туда ложку воды и вновь взбить, затем подливать оставшееся молоко, продолжая непрерывно взбивать смесь, а затем вылить ее на раскаленную сковородку и выпекать в течение 15 минут, затем перевернуть и в течение 5 минут допечь с обратной стороны «пудинг-омлет».

Английские «крестовые булочки» (Hot cross buns)

Продукты

— 450 г пшеничной муки высшего сорта

— 1 ч. л. соли

— 1 ч. л. смеси пряностей (черный перец, корица, бадьян, кардамон)

— 45—50 г сахарного песка (или пудры)

— 30 г цукатов (или густого варенья)

— 50—60 г сливочного масла

— 110—115 г красного изюма (бедана, коринка)

— 30 г дрожжей

— 0,285 л молока

Приготовление

Смешать сухие компоненты, кроме сахара (муку, соль, пряности). Перетереть с маслом, добавить изюм.

Смешать сахар и дрожжи, разбавить молоком, вылить эту жидкую смесь в сухую смесь и взбить ее хорошенько в легкое тесто.

Плотно закрыть крышкой и поставить для подхода на час в теплое место.

Выложить подошедшее тесто на доску, легко промять (не добавляя больше муки!) и разделить на 12 равных порций.

Из каждого куска сделать круглую булочку. В каждой булке

сделать снизу доверху глубокий крестообразный разрез ножом.

Положить подготовленные булочки на смазанный маслом противень и оставить для подхода на 20 минут.

Выпекать в предварительно хорошо нагретой духовке 20 минут; когда булочки поднимутся, заглазировать сверху с помощью кисточки (бока не глазировать!) глазурью, сделанной из сахара, разведенного в небольшом количестве молока (чтобы глазурь была густой).

Пасхальный бисквит

Продукты

Для теста:

— 85 г сливочного масла
— 85 г сахарной пудры
— 175 г пшеничной муки
— 1 яичный желток
— 60 г изюма
— 15 г цукатов
— Смесь пряностей на кончике ножа
— Молоко для связи

Для глазури:

— 1 яичный белок
— Сахарная пудра

Приготовление

Взбить масло и сахар до пенистого состояния.

В эту смесь постепенно вмешивать муку, затем пряности и яичный желток.

Добавить в тесто изюм, цукаты и столько молока, чтобы тесто стало крутым.

Раскатать тесто и вырезать печенье.

Выпекать на смазанном маслом листе 15 минут на ровном, среднем огне. Через 10 минут смазать печенье яичным белком и посыпать пудрой.

Летний пудинг Иванова дня (фруктовый пирог, бездрожжевой)

Продукты

Для теста:

— 450 г пшеничный муки высшего сорта
— 150—160 г почечного жира (говяжьего)
— 285—300 г воды (практически — полный тонкий стакан)

— 1 ч. л. бакпульвера (пекарского порошка)

Для начинки:

— 0,5 кг смеси красного изюма и малины (пополам)

— 140—150 г сахара

Приготовление

Очень мелко нарезать сечкой на доске почечный жир и тщательно и равномерно смешать его с мукой. Хорошо промять, промесить, затем добавить воды и раскатать. Посыпать бакпульвером, свернуть, перемешать и снова раскатать.

Разделить примерно на две равные части. Поместить одну часть в форму (сковородку).

Засыпать в основание начинку, покрыть сверху другой половиной раскатанного теста, защипать с краев и выпекать два часа.

Подается «летний пудинг» с «соусом», который приготавливается так: смешиваются пол-литра сидра и 100 г сахара, можно использовать вместо сидра яблочный сок. К «соусу» добавляется 50—60 г сливочного растопленного масла, и в таком виде он подается как подливка к пудингу.

Праздник жатвы (урожая) Harvest Home

Плумпудинг

Этот пудинг готовится два дня. В первый день смешать все ингредиенты, на второй день положить смесь в посуду и готовить на пару. Этот рецепт рассчитан на один большой пудинг, который приготавливается в двухлитровой форме, или на два маленьких.

Продукты

— 220 г мытой коринки

— 220 г светлого изюма (султан)

— 220 г нарезанного изюма без косточек

— 110 г нарезанных цукатов

— 110 г очищенного, обжаренного и нарезанного миндаля

— 220 г тертого белого хлеба

— 220 г карамельной пробы

— 20 г измельченного околопочечного жира

— Мелко натертая цедра

— Сок 1 лимона

— 220 г муки

— Щепотка соли

— 1 ч. л. (без верха) молотой корицы

— 1 ч. л. смеси пряностей

— 3 взбитых яйца

— 0,275 л коричневого эля или темного пива

Приготовление

Смешать изюм с цукатами и миндалем, добавить сахар, тертый хлеб, жир и цедру.

Просеять муку со специями, затем смешать их с яйцами, лимонным соком и пивом до получения смеси довольно жидкой консистенции. Оставить на ночь.

На следующий день положить пудинг в смазанную жиром двухлитровую форму или в две маленькие однолитровые и выровнять поверхность.

Накрыть двойным слоем промасленной бумаги (пергаментом) и сделать в середине бумажного круга несколько складок так, чтобы пудинг мог подниматься. Закрепить бумагу по ободу посуды веревочкой.

Варить пудинг в паровой бане, то есть в большой кастрюле с водой, около 8 ч (большой пудинг) или 6 ч (маленькие пудинги). Не забывать доливать кипяток в кастрюлю по мере выкипания.

После приготовления дать пудингу остыть. Снова накрыть каждый пудинг свежей жиронепроницаемой бумагой, но на этот раз плотно, и поставить в холодное сухое место, где он может храниться длительное время, например, месяц-полтора.

При желании в любое время пудинг можно есть, разогревая на пару по крайней мере 2 ч.

Имбирное пиво для теннисистов

Во время игры в теннис теряется много энергии и наступает усталость, снижающая силу подачи, скорость передвижения по корту и, главное, — внимание. Теннисисты нуждаются в источнике пополнения энергии и особенно в питье, так как теряют много жидкости, сильно потея. Но взбадривать себя алкоголем нельзя, даже любителям. И не только потому, что неэтично быть пьяным на корте, но и потому, что такая «поддержка» только вредит игре, снижает точность удара и внимание.

Англичане изобрели особый теннисный напиток, в состав которого входит имбирь — корень пряного китайского растения, безвредный для организма, но стимулирующий сердечно-сосудистую деятельность и укрепляющий нервы.

Назвали этот напиток — «пивом», по аналогии с любимым напитком англичан. Но «имбирное пиво» никакого отношения к пиву не имеет. Оно похоже, скорее, на квас или квасоподобный напиток.

Вот его состав:

— 1 кг сахара
— 18 л кипятка
— 75 г дрожжей
— 42—43 г молотого имбиря
— 2 лимона (цедра и сок)
— 30 г кремортартара (винно-каменной соли)

Приготовление

Выжать сок лимонов, снять отдельно цедру и поместить их вместе с молотым имбирем в глубокую посуду на 20—30 литров, закрытую полотном или сатином (муслиновым мешком). Добавить сахар, кремортартар и залить водой (кипятком). Когда вода остынет, ввести в чан дрожжи. Хорошо размешать все деревянной ложкой (лопаткой) и оставить на ночь (на 10—12 ч как минимум) в теплом месте.

На следующий день регулярно снимать пену, затем слить, процеживая через полотно или бязь, разлить по бутылкам. Бутылки не наполнять доверху, оставляя небольшой зазор. Затем закрыть пробками, пробки залить парафином. Через 4 дня напиток будет готов к употреблению.

«Оксфордские сосиски»

Когда английские крестьяне (фермеры) забивают осенью свинью или подсвинка, то традиционным, обязательным блюдом, которое приготавливают из этой свежей домашней свинины, до сих пор остаются «оксфордские сосиски». Правда, ни на какие сосиски они не похожи, ибо это фарш, который не набивается ни в кишки, ни в какую-либо иную искусственную колбасную оболочку, а просто запекается на сковородке или на противне. По традиции это блюдо, рецепт которого не меняется вот уже более 250 лет, продолжают называть «оксфордскими сосисками».

Продукты

— 0,5 кг молодой свинины
— 0,5 кг почечного внутреннего говяжьего жира
— 225—250 г толченых сухарей
— 1 ч. л. (с верхом) черного перца
— Пряности: тимьян, майоран, чабрец, лимонная цедра (порошком) половины лимона, мускатный орех — по вкусу
— 2 ч. л. соли (с верхом)
— 6 листочков шалфея

Приготовление

Мясо и жир очень мелко изрубить (в крайнем случае мясо можно провернуть в мясорубке, но жир — только рубить) и перемешать этот фарш с толчеными сухарями и со всеми

пряностями и солью. Перемешивать надо очень тщательно, равномерно.

Плотно утрамбовать фарш на дне глубокой сковороды или кастрюли и сохранять в таком виде до приготовления. Фарш «оксфордских сосисок» можно использовать для пирожков, блинчиков или просто, формуя из него котлетки, обжаривать на масле.

Английские охотничьи праздничные блюда

Заяц в горшочке

Продукты на 6 порций

— 1 разделанный заяц
— 50 г топленого жира
— 2 средние головки лука (в каждую воткнуть бутон гвоздики)
— 6 горошин перца
— 1 лавровый лист
— 1 веточка чабреца
— 1 веточка петрушки
— 1 ч. л. душистого перца горошком
— 3 средние моркови, разрезанные на четыре части
— 1 веточка сельдерея
— Сок одного лимона
— 0,850—1,140 л бульона
— Соль
— 2 ст. л. (без верха) муки

Для заправки:

— Кровь зайца или бульон
— 2 дес. л. (без верха) кукурузной муки
— 2 ст. л. (без верха) желе из красной смородины
— Соль и перец
— 1 ст. л. портвейна

Для шариков:

— 110 г свежего тертого хлеба
— 2 ст. л. нарезанного околопочечного жира
— 1 мелко нарезанная луковица
— 1 ст. л. нарезанной петрушки
— 1 ломтик бекона
— 2 взбитых яйца
— Панировочные сухари
— Жир для жарения во фритюре

Приготовление

Вымочить куски зайца в холодной подсоленной воде в течение 2—3 ч, дать стечь воде и обсушить.

Разрубить ноги пополам.

Растопить жир в сковороде и обжарить куски так, чтобы они подрумянились со всех сторон. Положить их в большую керамическую или стеклянную огнеупорную кастрюлю, добавить лук, перец, лавровый лист, чабрец, петрушку, душистый перец, морковь, сельдерей, лимонный сок и большую щепотку соли.

Влить бульон, накрыть кастрюлю тестом. Запекать в духовке при 180° примерно 1 ч, затем уменьшить огонь до 150° и готовить еще 2 ч, пока мясо не станет мягким.

Приготовление шариков

Срезать шкурку с бекона, мелко его нарезать, поджарить так, чтобы хрустел, смешать с тертым хлебом, околопочечным жиром, луком, петрушкой, солью и перцем.

Влить половину взбитого яйца и скатать из этой смеси маленькие шарики. Смазать их остатком яйца и обвалять в сухарях.

Разогреть фритюр и обжарить в нем шарики в течение примерно 2 минут до золотисто-коричневого цвета, дать стечь жиру и, чтобы они не остыли, держать на очень малом наплитном огне.

Оформление блюда

Выложить куски зайца на блюдо, процедить жидкость. Смешать кукурузную муку с кровью зайца, добавить немного подливы из сока жаркого и вылить все на блюдо.

Желе из красной смородины, постоянно помешивая, довести до кипения. Влить портвейн, положить соль и перец. Полить этим соусом зайца и украсить блюдо шариками. Подавать с желе из красной смородины и с жареным сухим хлебом.

Фазан жареный

Продукты

— 1—2 фазана

— 175 г нарезанного ломтиками бекона

— 175 г тертого белого хлеба

— 110 г топленого сливочного масла

— Пряности: тимьян, гвоздика, лавровый лист, чесночный порошок или чеснок, черный перец, петрушка

Приготовление

Вытереть птиц насухо полотенцем снаружи и изнутри.

Смешать панировочные сухари или тертый хлеб с растопленным маслом и этой смесью заправить тушки. Плотно

уложить фазанов в жаровню.

Накрыть каждого ломтиком бекона толщиной 4 мм (грудка должна быть закрыта обязательно).

Жарить в духовке при 200° около 10 минут, уменьшить огонь до 180° и выдержать в духовке еще 40—50 минут. За 10 минут до готовности снять бекон, чтобы фазаны могли подрумяниться.

Вынуть из духовки, сдобрить пряностями, сбрызнуть лимонным соком и оставить под крышкой на 15 минут.

Украсить перьями из хвоста фазана и листьями настурций.

Подавать к столу с каперсами, сухарными крошками, маслом, шампиньонами, луком-шалотом, мясным бульоном и бокалом шерри.

Охотничье карри из пернатой дичи (Game curry)

Продукты

Мясная основа

Грудки перепелов, серых и черных дроздов, лесных (серых) куропаток, а также обыкновенных сельских воробьев. Число тушек — в зависимости от количества едоков, из расчета — 1 грудка мелкой птицы на порцию или половинка грудки куропатки на 1 порцию.

Гарнир

Рис, яблоки, масло, лимон, кокос, мясная подливка, полученная от сока жаркого, и обязательно — порошок карри. Количество компонентов — в зависимости от количества птичьего мяса: карри — 1 ч. л. на каждый фунт мяса (450 г), кокос и яблочное пюре — по 1 дес. л. на фунт мяса.

Приготовление

Тушки очистить, снять кожу, запанировать в муке и обжарить на масле в кастрюльке.

Надрезать каждую половину тушки в одном-двух местах и всыпать в эти отверстия по щепотке карри, сбрызнуть тушки лимонным соком, в основном в надрезы.

Залить тушки густой мясной подливкой, добавить кокос, яблочное пюре, карри и припустить 20 минут. Подавать с отварным рисом.

Фруктовые приправы к английским охотничьим блюдам из дичи

Желе из рябины

Продукты на 1,5 кг желе

— 900 г рябины

— 450 г диких (или любых кислых, твердых) яблок

— 1,14 л воды

— Сахарный песок

Приготовление

Промыть ягоды, выбросить поврежденные, отложить веточки.

Положить рябину в кастрюлю с крупно нарезанными яблоками. Налить воду и варить на слабом огне около 30 минут, пока рябина и яблоки не станут мягкими.

Процедить через ошпаренную ткань (марлю) и оставить стекать на ночь — отжимать нельзя, иначе желе будет мутным.

На следующий день измерить жидкость и добавить по 450 г сахара на каждые 570 мл сока. Постепенно растворить сахар в сиропе, довести желе до кипения и варить на слабом огне до загустения примерно 15 минут.

Проверить готовность: положить ложку желе на тарелку, дать ему остыть, а потом провести по поверхности пальцем — если сморщится, то желе готово.

Желе из красной смородины — к мясу, птице

Продукты на 2,25 кг желе

— 1,8 кг красной смородины

— 1,14 л холодной воды

— Сахарный песок

Приготовление

Вымыть ягоды и положить их прямо с веточками в кастрюлю. Налить воду, чтобы она было вровень с ягодами. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить смородину под крышкой на слабом огне около 30 минут, пока ягоды не станут совсем мягкими. Продолжать варить, как желе из рябины, то есть выполнить соответствующие пункты предыдущего рецепта. Требуется всего 5 минут, чтобы довести желе из смородины до загустения.

Печеные яблоки по-английски

Вырезать у яблок сердцевину, заполнить образовавшиеся углубления желе из красной смородины и запекать яблоки в фольге до мягкости (около 20 минут). Разложить яблоки вокруг мяса и заполнить свежим желе доверху.

Шотландские праздники

В Шотландии праздников почти вдвое меньше, чем в Англии. Всего пять, если не считать двух шуточных, «не всамделишных» праздников — Дня Святого тетерева и Дня Святой куропатки.

31 декабря — 1 января — Хогманей (Новый год).

Меню:

— Паштет из кипперсов (копченой сельди)
— Эрширгский бекон
— Салаты
— Новогодний шотландский кулич
— Песочное печенье
— Атолл Броуз

Паштет из кипперсов

Продукты на 8 порций
— 450 г вареного филе кипперсов
— 275 мл молока
— 25 г масла
— 25 г муки
— 0,15 л майонеза
— 2 яйца (белок и желток отдельно)
— 1 дес. л. лимонного сока
— Щепотка мускатного ореха
— 10 г порошкообразного желатина
— 3 ст. л. воды

Приготовление

Сельдь вычистить, положить в кастрюлю с холодной водой, медленно довести до кипения, кипятить одну минуту, затем воду слить. Удалить с кипперсов кожу и измельчить их.

Растопить масло, всыпать муку, снять с огня и смешать с молоком.

Довести смесь до кипения, все время помешивая, затем смешать с желтками, мускатным орехом и лимонным соком, влить в кипперсы.

Растворить в воде желатин, положить в соус с кипперсами и отставить в сторону для застывания.

Быстро взбить белки и положить с майонезом в соус. Переложить смесь с кипперсами в плоскую литровую посуду, слегка смазанную растительным маслом. Разровнять поверхность и оставить паштет застывать на ночь. На следующий день

разложить по тарелкам и украсить кружочками огурца и зелеными фаршированными оливками.

Атолл Броуз

Этот старинный шотландский напиток в новогоднюю ночь по традиции предлагают первому гостю, переступившему порог. Согласно преданию, его впервые приготовил граф Атолл в 1475 г., захвативший в плен графа Росс и заставивший своего противника пить из колодца, специально наполненного этим крепким напитком.

Продукты

— Виски (произвольного объема)
— 3 ст. л. овсяной муки или толокна
— 2 ст. л. верескового меда

Приготовление

Смешать овсяную муку с водой, чтобы получилось жидкое тесто. Дать смеси постоять полчаса, процедить через сито, сильно отжать, чтобы мука стала снова почти сухой. Выбросить муку. Смешать жидкость с медом и мешать серебряной ложкой, пока хорошо не перемешается. Налить жидкость в литровую бутыль и долить виски по вкусу. Закрыть пробкой, перед употреблением хорошо взбалтывать.

25 января — День рождения Роберта Бернса. Самый большой и самый любимый национальный праздник шотландцев, особенно это касается обилия его кулинарной части.

Меню:

— Кокки-лики
— Хаггис с таттиз-ан-нипс
— Ростбиф
— Торт «Пьяный лорд»
— Сыр дунлоп (чеддер)

Кокки-лики (куриный бульон с луком-пореем)

Продукты на 6—8 порций

— 1 курица
— 3—4 лавровых листа
— 450 г измельченного лука-порея
— 2,28 л бульона
— 25 г риса
— 110 г замоченного накануне сушеного чернослива

— Соль и перец

Приготовление

Положить птицу с потрохами в большую кастрюлю с бульоном или водой, добавить лавровый лист, лук-порей, немного соли и перца. Довести суп до кипения, затем снять пену, уменьшить огонь, закрыть кастрюлю и варить содержимое на медленном огне 2—3 ч, пока курица не станет мягкой.

Вынуть курицу, потроха, лавровый лист и снять весь жир с поверхности, положить рис и чернослив и кипятить суп на медленном огне еще 30 минут.

Добавить соль и перец по вкусу и подавать на стол. Курицу подать под соусом из каперсов или под яичным соусом как самостоятельное блюдо.

Хаггис

Продукты

— Бараний рубец и ливер (сердце, печень и легкие)
— 2 головки лука
— 350 г мелкой овсяной муки
— 220 г нарезанного околопочечного жира
— Соль и перец

Приготовление

Тщательно промыть рубец в холодной воде, вывернуть его наизнанку, ошпарить и выскоблить ножом. Замочить на ночь в холодной подсоленной воде.

На следующий день вынуть из воды и дать обсохнуть, пока готовится начинка.

Вымыть и выскрести тщательно ливер. Удалить все несъедобные элементы: хрящи, трахею, пленки. Залить ливер холодной водой, подсолить 1 ч. л. соли и довести до кипения.

Снять пену и варить на медленном огне 2 ч.

Сваренный ливер мелко нарезать или порубить сечкой, оставив лишь половину печени, которая закладывается в хаггис позднее целым куском, смешать с рубленым околопочечным жиром, поджаренной мукой и ошпаренным крупно нарезанным луком. Круто посолить и поперчить. Налить бульон или воду, которой ошпарили лук, чтобы смесь походила на кашу.

Наполнить рубец (грубой стороной наружу) этой кашей с кусками печени немного больше чем наполовину, и зашить наглухо суровой ниткой.

Положить рубец на эмалированный поддон и поместить в большую кастрюлю с кипятком. Накрыть кастрюлю крышкой и варить около 3—4 ч, доливая кипяток так, чтобы хаггис был чуть

прикрыт водой.

Когда рубец сильно вспухнет, сделать проколы иглой, выпустить воздух. Подавать с традиционным гарниром таттиз-аннипс (картофельно-брюквенное пюре).

Торт «Пьяный лорд»

Этот прекрасный торт, известный также под названием «Шотландская игрушка», приготавливается с шотландским ликером Драмбьюи (можно использовать и другие ликеры, например, мараскин).

Продукты на 6—8 порций

— 600—800 г готового бисквита
— 220 г малинового джема (домашнего)
— Цедра 1 лимона
— 50 г готового миндального печенья
— 150 г полусладкого хереса или фруктового сока
— 2 ст. л. ликера Драмбьюи
— 4 желтка
— 0,57 л молока
— 25 г сахарной пудры
— Немного ванильной эссенции
— 0,15 л 35-процентных сливок
— Измельченный жареный миндаль
— Глазированные вишни и ангелика

Приготовление

Разрезать бисквит по горизонтали пополам, промазать каждую половину джемом и положить в глубокую стеклянную посуду.

Крупно наломать миндальное печенье и разбросать его по поверхности бисквитов, посыпав цедрой.

Смешать херес и ликер, вылить на бисквиты и дать пропитаться.

Взбить вместе желтки и сахарную пудру.

Нагреть молоко до 36° и влить в желтки.

Когда все хорошо перемешается, вылить обратно в кастрюлю и, все время помешивая, варить крем на слабом огне, пока не загустеет. Вылить в посуду, где готовится торт, и дать застыть.

На следующий день сделать крем: слегка взбить сливки и влить немного ликера. Положить крем на бисквит, размазать по всей поверхности торта и украсить орехами, вишней и ангеликой.

12 августа — День Святого тетерева (День Святого Эверарда). Начало продажи яблок нового урожая.

1 сентября — День Святой куропатки. Начало осеннего охотничьего сезона на пернатую лесную и полевую дичь. Едят (кто может!) блюда из куропаток, перепелов.

31 октября — Самхей. Встреча зимы.

Меню:

— Пирожки с курятиной или пирог с индейкой
— Бутерброды с паштетом из отварной говядины
— Торт «Канунник»
— Крем с ликером
— Драмбьюи
— Сыр крауди и яблоки

Пирожки с курятиной

Продукты

— 400 г слоеного теста
— 1 яйцо для смазки

Для начинки:

— 25 г сливочного масла
— 50 г бекона
— 1 головка лука
— 175 г отварной курятины
— 25 г муки
— 0,15 л молока

Приготовление

Положить слоеное тесто в холодильник.

Начинка: растопить масло в кастрюле, обжарить в нем измельченные бекон и лук. Снять кастрюлю с огня, всыпать муку, размешать, постепенно добавляя молоко. Непрерывно помешивая, довести соус до кипения. Добавить измельченную курятину (индейку), дать остыть.

Тонко раскатать тесто и вырезать 18 кружков диаметров 9 см. Разделить начинку на 9 частей и положить на 9 кружков, смочить края оставшихся кружков, положить их сверху, хорошо слепив края.

Выложить пирожки на противень, смазать яйцом и выпекать в духовке 20—25 минут при 220°. Подавать теплыми.

Паштет из отварной говядины

Продукты

— 175 г холодной отварной говядины
— 110 г плавленого сыра (типа «Янтарь», «Виола»)

— 2 ч. л. густой томатной пасты
— 2 ч. л. майонеза
— 1/4 ч. л. подслащенной горчицы
— Щепотка толченого мускатного ореха
— 25 г топленого масла

Приготовление

Порубить мясо мелко сечкой и смешать с сыром, томатной пастой, добавить все пряности, посолить и тщательно, равномерно перемешать.

Торт «Канунник»

Этот торт всегда занимает почетное место на столе. В него обычно закладывают несколько предметов, предсказывающих будущее. Металлическая пуговица означает удачу, кольцо — женитьбу или замужество, куриная вилочка (ключица) — исполнение желания, игрушечная подкова — удачу, счастье. Иногда эти предметы кладут в большую кастрюлю, наполненную горячим картофельным пюре, иногда (в Северной Шотландии) в фурараг — овсяную кашу из муки и сыворотки.

Продукты

Для теста:
— 220 г масла
— 220 г сахарной пудры
— 4 яйца
— 350 г блинной муки
— Цедра 1 апельсина
— 3 ст. л. молока

Для отделки:
— 110 г абрикосового джема
— 50 г сахарной пудры
— Сок 1 апельсина
— Шафран для окраски

Приготовление

Форму диаметром 20 см смазать маслом и проложить дно промасленной бумагой.

Взбить масло, положить сахар и взбить до суфлеобразной консистенции.

Яйца взбить по одному и вводить их в суфле, добавив немного просеянной муки, если тесто начнет свертываться.

Положить в тесто предметы (талисманы), завернутые по одному в промасленную бумагу, цедру апельсина, молоко и остальную муку.

Переложить тесто в форму и распределить его так, чтобы

центр был слегка продавлен.

Выпекать в духовке при 180° более часа, пока торт не поднимется как следует и не будет отставать от стенок. Вынимать из формы слегка остывшим, теплым.

Отделка

Разрезать торт пополам по горизонтали, нижнюю половину промазать джемом, верхнюю — пропитать ромом и наложить на нижнюю половину. Затем смешать апельсиновый сок с сахаром, окрасить его шафраном и полить торт по краю, позволяя сиропу сосульками стекать к центру. Дать торту высохнуть и украсить его отлитыми из шоколада фигурами — ведьмами, кошками, метлами и т. д.

Крем с ликером Драмбьюи

Продукты на 6—8 порций

— 425 мл молока
— 75 г сахарной пудры
— 100 г порошкообразного желатина
— 2 ст. л. холодной воды
— 2 яйца
— 0,275 л 25-процентных сливок
— 0,11 л ликера Драмбьюи
— 220 г малины для украшения

Приготовление

Нагреть молоко почти до кипения. Взбить вместе яйца и сахарную пудру, влить немного молока. Затем вылить обратно в кастрюлю с молоком и, все время помешивая, варить крем на среднем огне до загустения. Не давать ему кипеть. Отставить в сторону, чтобы остыл. Залить желатин холодной водой и через 10 минут, когда он станет сплошной массой, влить небольшими порциями в горячий крем, чтобы растворился в креме. Отставить крем до тех пор, пока тот начнет загустевать. Взбить сливки до консистенции крема, влить ликер и смешать обе смеси. Перелить все в слегка смазанную жиром литровую форму и оставить на ночь. На следующий день вылить в блюдо и украсить малиной.

30 ноября — День Святого Эндрью (патрон Шотландии). Главный национальный праздник.

Меню:

— Заячий суп
— Хаггис
— Курица с пюре
— Яблочный фраши со взбитыми сливками

— Сыр дунлоп

Заячий суп

Продукты на 6 порций

Для бульона:
— 1 заяц
— 1 ч. л. уксуса
— 25 г лярда
— 1 ст. л. муки
— 220 г говяжьей рульки
— 50 г бекона
— 2 крупно нарезанные головки лука
— 1 крупно нарезанная репа
— 1 крупно нарезанный пастернак
— 2 моркови
— 2,28 л воды
— 6 горошин черного перца
— 4 бутона гвоздики
— 1 лавровый лист
— 1 ст. л. желе из красной смородины (или клюквы)
— Лимонный сок
— 2 ст. ложки портвейна

Для клецок:
— Печень зайца
— 110 г свежетертого белого хлеба
— 1 тертая головка лука
— 25 г масла
— Немного молока

Приготовление

Смешать уксус с кровью зайца, чтобы она не запеклась, и отставить в сторону.

Растопить лярд в большой кастрюле, положить бекон и жарить, пока кусочки бекона не подрумянятся.

Обвалять куски зайца в муке с солью и перцем и подрумянить их.

Переложить куски зайца и бекон на тарелку.

В кастрюлю с остатками масла добавить крупно нарезанные овощи и, когда они начнут подрумяниваться, положить зайца, бекон и нарезанную говядину. Влить воду, положить пряности, довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить суп под крышкой 2—3 ч, пока мясо не станет мягким.

Процедить суп и вынуть куски зайца. Срезать все мясо и мелко нарезать полосками.

Протереть овощи и положить пюре обратно в суп вместе с мясом.

Довести суп до кипения, добавить желе из красной смородины и сок лимона.

Процедить кровь, налить в нее немного горячего супа, все время помешивая, и вылить обратно в суп. Быстро размешать, осторожно нагреть, не доводя до кипения.

Влить портвейн, посолить и поперчить. Подавать с крокетами (картофельными или рисовыми).

Яблочный фраши

Продукты на 6 порций

Для теста:

— 275 г муки

— Щепотка соли

— 50 г лярда

— 75 г маргарина

— 1 яичный желток

Для начинки:

— 450 г яблок без кожуры, нарезанных дольками

— 50 г сахарной пудры

Приготовление

Муку, соль, жиры равномерно перемешать. Добавить яичный желток, воду, замесить крутое тесто.

Половину теста выложить на дно и бока формы для пирогов диаметром 20 см (при отсутствии ее — на сковородку) так, чтобы тесто выступало за края примерно на 1 см. Уложить на тесте слоями яблоки и сахар.

Раскатать вторую половину теста в блин, нарезать из него полоски. Уложить их решеткой поверх пирога так, чтобы начинка была почти полностью закрыта.

Из остатков теста сделать жгут и наложить его по окружности пирога, в виде бордюра, плотно закрыв края решетки.

Смазать верх пирога молоком и печь при 190° примерно 40 минут до золотисто-коричневого цвета.

25 декабря — Рождество. Рождественское меню отличается от английского меньшим количеством сладких блюд.

Меню торжественного ужина

— Жареная индейка с начинкой из каштанов

— Плумпудинг (см. выше, в английском празднике)

— Рассыпчатые сладкие пирожки

Кроме того, в этот день выпекают специальные лепешки,

которые рано утром с рассветом выдают каждому члену семьи по одной штуке. Однако съесть эту лепешку можно только за ужином, а в течение дня ее надо носить с собой. Если дети ее сохраняют до вечера нетронутой, то это считается хорошим предзнаменованием на следующий год, а если она к вечеру уже поломана или обгрызена, то это плохой признак. Эти круглые лепешки связаны с кельтским языческим культом солнца.

Жареная индейка с начинкой из каштанов

Продукты

— 5 кг индейки
— 50—75 г сливочного масла

Для начинки:

— 450 г пюре из каштанов
— 110 г свежего тертого ржаного хлеба
— 50 г нарезанного околопочечного жира
— 1 головка лука
— 1 ст. л. нарезанной петрушки
— Цедра одного лимона
— 3 взбитых яйца

Приготовление

Подготовить индейку накануне, удалив потроха. Взвесить птицу и рассчитать время готовки из расчета 20 минут на каждые 450 г и еще 20 минут на все блюдо.

Смешать пюре из каштанов с тертым хлебом.

Смешать жир, лук, петрушку, цедру, соль, перец, вбить яйца.

Отделить кожу от тушки, начиная с шеи птицы и до середины грудки, и в этот «карман» положить начинку.

Связать ножки и крылышки индейки и выдержать ее в холодном месте.

Растопить масло в лотке, положить туда индейку и полить ее этим маслом. Неплотно прикрыть лоток фольгой и жарить птицу при 180°. Убрать фольгу за 15 минут до готовности, чтобы индейка подрумянилась.

Подавать с обжаренными в масле сосисками, беконным рулетом, сахарным соусом, жареным картофелем и брюссельской капустой.

Рассыпчатые сладкие пирожки

Продукты на 12 пирожков

— 275 г муки

— Большая щепотка соли
— 75 г маргарина
— 50 г лярда

Для начинки:

— 330 г сладкого фарша (изюм, миндаль, сахар)

Приготовление

Насыпать просеянную муку и соль в миску. Положить жир, нарезанный на небольшие кусочки, и растереть.

Влить холодную воду, чтобы получилось тугое тесто, осторожно месить его на посыпанной мукой доске.

Раскатать тесто в пласт толщиной около 3 мм и вырезать одинаковое число кружков диаметром 7,5 и 5 см.

Выложить большими кружками жестяные формочки для пирожков, положить на них фарш и накрыть меньшими кружками, тщательно защипав края.

Сделать вертелом отверстие в центре каждого пирожка, испечь их при 200° в течение 20 минут. Дать остыть, перед подачей на стол посыпать карамелизированным сахаром.

Традиционный стол в религиозные и национальные праздники в евангелических странах Европы

В протестантских странах северной Европы: в Швеции, Голландии, Норвегии, Дании, Исландии, Финляндии, Эстонии и отчасти в Латвии, а также в северной и восточной частях Германии, где проживает лютеранское по своей конфессиональной принадлежности население, — в XX в. религиозные праздники почти не сохранились по сравнению с католическими странами Западной и Южной Европы. Их число фактически свелось до трех-четырех. Примерно в таком же количестве сохранились и общенародные национальные праздники, когда люди по традиции отмечают их особым застольем.

Таким образом, общее число традиционных праздников не превышает в протестантских странах северной Европы восьми — десяти в течение года, причем эти праздники продолжаются всего один день. Что же касается определенных блюд и состава еды в эти праздничные дни, то они в большей степени сохранилась в Германии, Эстонии, Латвии, Финляндии и Исландии, чем в более богатых и промышленно развитых странах — Швеции, Норвегии и Дании. В целом же, во всех этих странах кулинарные обычаи за последнюю четверть века подверглись воздействию новейших международных кулинарных веяний и тенденций, в том числе — американской (в скандинавских странах) и советской (в прибалтийских странах). Это выразилось в том, что на праздничный стол, наряду с исторически сложившимися традиционными национальными блюдами, пришли совершенно новые, а главное, появились не применявшиеся прежде на праздничном столе продукты — киви, авокадо и другие.

Качественное изменение во второй половине XX в. состояло в том, что вместо еды «домашнего приготовления» (hemlagat mat) на праздничном столе появилась «покупная еда» (kopt mat), никогда прежде немыслимая, особенно в религиозно-торжественных случаях. Проникновение покупной еды на праздничный стол — это тенденция, характерная во второй половине XX в. для всех европейских стран, но более всего она проявилась в северной Европе — в странах Балтийского и Североморского бассейнов. В странах же Средиземноморья традиции домашнего приготовления более прочны и живучи.

Если же обратиться к странам Востока (как Ближнего, так и

Среднего и Дальнего), то есть исламским и буддийским странам, то там еда, предназначенная для традиционно-религиозных праздничных застолий, приготавливается до сих пор лишь домашним способом из сырых, а не готовых (полуфабрикатов) продуктов.

И именно это — чуть ли не главное отличие и главная прелесть праздничных трапез и самих праздников, поскольку укрепляется и сохраняется тем самым их семейное и национальное значение, а потому они не только считаются важными, но и на самом деле укрепляют семьи, религии и государства.

Ведь в домашнем приготовлении пищи к праздничному дню участвуют все члены семьи, от мала до велика, каждый вносит свою посильную лепту. Более того, в больших семьях восточных народов, в которых мужчина имеет несколько жен и много детей, могут приготовляться различные традиционные национальные блюда, требующие больших затрат труда на их обработку, разделку, оформление. Поэтому кулинарная подготовка к традиционным праздникам на Востоке и в Европе резко различается по своему характеру.

У современных европейцев по крайней мере часть праздничной трапезы состоит из готовых пищевых изделий и даже готовых блюд. В США практически все продукты для праздничного застолья можно полностью купить в готовом виде — были бы средства. Знаменитая рождественская индейка и главная национальная сладость — яблочный пирог, растиражированные сотнями тысяч и миллионами, можно без всяких хлопот приобрести в соответствующих магазинах чуть ли не за полчаса до начала трапезы, а затем лишь разогреть в микроволновой печи. Все остальные элементы праздничного стола, менее сложные и относящиеся к холодной кухне, также приобретаются готовыми и дома лишь разогреваются и сервируются. В результате подготовка к празднику совершенно исключает индивидуальное кулинарное мастерство как важное слагаемое успешного праздника и сводится к возможной сумме, которую индивидуум в состоянии потратить для организации застолья. Этой суммой и лимитируется тот пищевой и вкусовой индивидуальный состав праздничного стола, который отличает в США одну семью от другой. Что же касается вкуса подаваемых праздничных блюд, то в Америке он всегда одинаков — в соответствии со стандартом пищевых фирм. Причем он будет одинаковым не только в данный год у миллионов семей, но и совершенно таким же и на следующий год у тех же миллионов.

Таково ныне положение в США, где пищевая индустрия

практически поглотила все сферы кулинарного мастерства, стандартизировала и довела до состояния полуфабрикатов почти 100 процентов пищевых продуктов.

Западную и Южную Европу с ее великими кулинарными традициями эти процессы затронули лишь частично, и по крайней мере в традиционные праздничные дни готовые пищевые изделия покупают приблизительно на 25—30% от общей массы праздничных яств и блюд.

Протестантские же страны Северной Европы и Прибалтики по использованию покупной готовой еды для праздничного застолья стоят где-то между католической Европой и США, причем и внутри них есть свои различия. Так, население Швеции и Норвегии в гораздо большей степени ориентируется на готовую покупную еду в праздники, чем на домашнюю. А население северной Германии и Эстонии — в меньшей степени.

Однако общая тенденция, обозначившаяся в 90-е годы совершенно определенно, для всех протестантских стран едина: нет никаких — ни психологических, ни религиозных — препятствий к тому, чтобы в праздники целиком покупать всю еду готовой. Были бы деньги. Для стран северной Европы, бывших еще в начале XX в. чуть ли не самыми патриархальными на континенте и свято хранивших заветы и кулинарные рецепты прабабушек, такой поворот к концу столетия — большой историко-кулинарный сдвиг. Как и почему он произошел?

Перемены начались примерно последние 25—30 лет. И связаны они вовсе не с кулинарией, а с демографией. Уже в 70-х годах в скандинавских странах обнаружилась тенденция к старению населения: продолжительность жизни резко возросла по сравнению с другими странами Европы, не говоря уже об Азии. Так, продолжительность жизни мужчин достигла 76—78 лет, а женщин — 84—86.

Если «смерть постарела», то браки, наоборот, в этих странах «помолодели», да и безбрачная половая жизнь стала открытым и «нормальным» явлением. Отсюда резкое увеличение числа матерей-одиночек. Этот процесс нарастал в 60—70-е годы под влиянием не только высокой экономической конъюнктуры в этих странах и общего высокого уровня жизни, но и в силу специальных мероприятий государства, направленных на поощрение рождаемости с целью преодолеть старение населения. Так, в Швеции, Норвегии и Дании молодоженам и матерям-одиночкам были предоставлены некоторые льготы, в том числе не только материальные, но и правовые и жилищные. Все это постепенно привело к тому, что в Скандинавии образовались семьи, как правило состоящие из одного-двух человек. Это, во-

первых, пенсионеры, перешагнувшие 70-летний рубеж. Во-вторых, молодые бездетные семьи и матери-одиночки. Кроме того, уже в 70—80-е годы у людей в возрасте 45—55 лет дети достигли 25—30-летнего возраста и, как правило, отделились от родителей, стали способны к созданию собственных семей.

Таким образом, подавляющая часть населения, преимущественно в городах, оказалась по разным причинам «раздроблена» на «семьи», в каждой из которых могло быть максимум по два человека и минимум по одному (или «полтора» — мать-одиночка и ребенок-дошкольник). Такие семьи совершенно не вели домашнее хозяйство, особенно вдовцы и молодые мужчины-холостяки, отделившиеся от родителей. Практически невозможным оказалось вести хозяйство и матерям-одиночкам (из-за неумения, нехватки времени в связи с необходимостью приработка после основной службы и т. д).

Именно эти категории людей стали в первую очередь потребителями различных услуг заведений общепита, которые появились на основе возникшего спроса и которые быстро дифференцировались как по ассортименту, так и по стоимости «готовых товаров» — от бутерброда до полного обеда и от маленькой булочки к кофе в «стоячем» дешевом кафетерии до целых кондитерских наборов с тортами и пирожными, доставляемых на дом.

Таким образом, за последнюю четверть века подавляющая часть городского населения скандинавских стран перешла исключительно на «покупную» готовую еду и постепенно разучилась готовить или утратила привычку питаться домашнеприготовленной пищей. Кроме того, молодые поколения, выросшие после второй мировой войны в отрыве от родителей начиная чуть ли не с 16—17-летнего возраста, оказались полностью незнакомыми с традициями и кулинарным наследием XIX и начала XX в., так что переход новых поколений целиком на готовую покупную еду и на продукты, которые не требуют даже разогревания (колбасы, соленая рыба, сыр, фрукты, свежие овощи, орехи, молоко), произошел как бы вполне естественно и логично, исходя из их новых жизненных ситуаций, можно сказать, почти автоматически, во всяком случае — мягко и гладко.

Непредвиденными оказались лишь последствия такого «гастрономического развития». «Твердая», «сухая» еда, привычка питаться наскоро, на ходу, вне дома превратила еду в элемент простого утоления голода, лишив ее всякой «романтики» и удовольствия. Это имело два удручающих последствия: во-первых, полный отказ от небольшого отдыха после еды, что чисто физиологически необходимо, а во-вторых, усиленное потребление

различных напитков, в том числе, разумеется, и спиртных, которые и взяли на себя всю функцию «удовольствия, создаваемого едой».

Помимо спиртных напитков (пиво, водка, виски, коньяк и различные коктейли), ухудшению качества питания последних двух поколений в странах Северной Европы способствовали и безалкогольные, но далеко не безвредные искусственные напитки: кока-кола, пепси-кола, различные фруктовые воды ослепительно яркого цвета — зеленого, оранжевого, красного, в то время как горячие напитки вроде чая, способные компенсировать хотя бы частично отрицательное воздействие еды всухомятку, в Скандинавии никогда не были популярны. Лишь в Финляндии и отчасти в Эстонии в качестве «столового напитка» традиционно пьют холодное молоко или простоквашу, что немного ослабляет господство искусственных напитков, но вовсе не заменяет горячей пищи.

В самом конце XX в. скандинавские гигиенисты забили тревогу по поводу всех этих изменений в питании населения, указывая на разрушительные последствия такой современной «кулинарной моды».

Но у современных молодых поколений никакой ностальгической тяги к домашнеприготовленной пище не возникает по той простой и естественной причине, что домашняя кухня им не знакома. Они не застали ее даже в раннем детстве. Евангелическая церковь, формально вполне удовлетворенная взиманием однопроцентного церковного налога, также не вмешивается в эти чисто личные вопросы, в отличие от католической, пекущейся о сохранении прочных семейных (в том числе и кулинарных, и религиозных) традиций.

Таким образом, в последнее десятилетие XX в. в протестантских странах Северной Европы и Прибалтики возобладала и, можно сказать, «родилась» новая традиция — устраивать праздничный стол в религиозные и национальные праздники из покупной еды. Более того, состав таких праздничных трапез абсолютно не регламентирован, по крайней мере, по индивидуальному вкусу, желанию и возможностям каждого. «Мода может быть очень подвижной и свободной как и в одежде, так и в области кулинарных праздничных рекомендаций», — такое мнение высказывают ведущие кулинарные журналы Скандинавии и Прибалтики.

В результате национальные традиции в питании сохраняют пока лишь те, кто отмечает праздники в домашнем кругу. Те же, кто ориентируется на увеселительные заведения (клубы, кафе, рестораны) как на места встречи праздника в кругу друзей,

обычно не только пользуются уже готовой едой, но и фактически приноравливаются и соглашаются с «кулинарным кредо» того или иного заведения.

Лишь в Финляндии, Эстонии, Латвии и Исландии, всегда отличавшихся иной структурой населения, более связанного с сельским хозяйством и рыболовством, а также иными историческими традициями по сравнению с Данией, Норвегией, Швецией и северной Германией, пренебрежение к кулинарным традициям национального праздничного стола выражено значительно слабее. Здесь существует прослойка населения, сохраняющая национальные традиции прошлого в своем питании, особенно в праздники. Но она теперь в меньшинстве.

Вот как выглядит современный праздничный стол в протестантских странах Северной Европы и Прибалтики, который рекомендуется накрывать в религиозные и национальные «большие дни». Кулинарный календарный год начинается в этих странах с Рождества.

Праздник	**Дата**	**Характер праздника**
Рождество	24—25 декабря	Религиозный (с фиксированной датой)
Новый год	31 декабря	Светский, народный (с фиксированной датой)
Пасха	30 марта — 8 апреля	Религиозный, подвижный
Вальборг (Вальпургиева ночь)	В ночь на 1 мая	Мифологический, фиксированный, светский
Троица (Пятидесятница)	20 мая — 5 июня	Религиозный, подвижный
Юханов день — праздник в честь Иоанна Крестителя	В ночь с 23 на 24 июня	Одновременно языческий, народный и религиозный праздник
Раковый день	Вторая, третья неделя августа, в любой день	Народный, светский праздник окончания лета (праздник урожая)
День соленой или кислой салаки «Сюрстромминг фест»	Последняя неделя сентября или начало октября (в разных странах Балтийского региона по-разному)	Народный, светский праздник осени

Рождество

Меню:

— Маринованная селедка или салат с сельдью

— Печеночный паштет (из домашней птицы, чаще всего из курицы)

— Копченая ливерная колбаса и к ней соленые огурцы

— Вареная свиная колбаса с картофельным пюре или отварным картофелем

— Ребра подсвинка (12 ребер), запеченные в духовке с отварной капустой

— Ветчина грилированная (может использоваться баночная ветчина, слегка запеченная (3—5 минут) в духовке и затем посыпанная рубленным крутым яйцом и обмазанная горчицей. Подается с отварным картофелем и кислой капустой или со специально отваренной в бульоне с пряностями «зеленой, долгой капустой»

К столу обязательно подается сливочное масло, а также на десерт несколько видов сыра: как твердые (эдамский и т. п.), так и «мягкие» — творожные массы, приготовленные из 4 л молока и 1,25—1,5 л густой простокваши. Этот творог сразу после приготовления смешивается с зеленым луком, чуть-чуть подсаливается и оставляется под легким прессом на 4—5 ч.

Другой обязательный вид творога, приготавливаемый особенно в Швеции и Финляндии, — «поткэс», «горшечный сыр». Приготавливается он так: 300 г пикантного (с пряностями) и 300 г шведского сыра натираются на мелкой терке и смешиваются с 150 г сливочного масла, 2—3 ст. л. водки и с 2 ч. л. тмина. Смесь выдерживается не менее получаса перед подачей на стол.

На любое из указанных выше блюд затрачивается от 5 до 10 минут. Ибо все они состоят из смеси уже готовых компонентов, отваренных овощей или колбас и грилированых мясных или ветчинных полуфабрикатов. Собственно, серьезного приготовления и не предусматривается.

Кондитерская часть стола (торт, печенье, конфеты) целиком состоит из исключительно магазинных продуктов. При этом ассортимент должен быть очень скромным, ибо рождественский стол может ограничиваться в своей кондитерской части и одним кофе, поскольку эта часть у протестантов не основная, а лишь «факультативная». Сладости в основном едят в ночь под Новый год.

Новый год

Вот три распространенных варианта стола, которые стали более или менее стандартными в последние годы.

Меню:

1-й вариант

— Бутерброды с ветчиной, колбасой, крутыми яйцами, но обязательно обмазанные майонезом, томатным пюре и украшенные кусочками какого-либо овоща (помидор, огурец) и листиками петрушки

— Заяц (кролик) в винном соусе с отварным картофелем, фасолью и помидорами

— Ассорти из сыров на одном большом блюде (далеко не всегда)

— Кофе (или кофе по-ирландски, то есть с добавлением виски), торт

2-й вариант

— Авокадо, фаршированные креветками или крабами

— Котлеты мясные (чаще оленьи) со смородиновым соусом

— Апельсиновый пудинг

3-й вариант

— Салат из свежих зеленых овощей с лимонным соком

— Лососина, запеченная с сыром и сливками. К ней бокал белого сухого вина

— Фруктовый мусс или фруктовый салат из апельсинных долек и винограда

Пасха

Меню:

— Крашеные крутые яйца. Можно просто отварить в луковой кожуре

— Маринованная сельдь с отварным картофелем. Обычное блюдо всех праздников

— Салака, запеченная с горчицей

— Копченая селедка (или салака)

— Омлет (со шпинатом, колбасой или по-иному)

— Блюдо со свежими овощами (помидоры, свежие огурцы, редис, фенхель, сельдерей)

— Масло сливочное, головка сыра, хлеб

— Кофе, торт, пасхальные кексы, печенье. Обычно миндальный торт, считающийся самым лучшим

Вальборг (Вальпургиева ночь)

Праздник начинается в 16—17 часов на улицах, где поют любительские хоровые коллективы и выпиваются (молодежью) принесенные с собой на эти «концерты» различные спиртные напитки. Приличная же и солидная публика расходится в 18:00 по домам, где в 20:00 начинается праздничный ужин. Его меню тоже может быть разным, но чаще всего оно состоит из трех блюд (ниже — два варианта вальборгского ужина).

Меню:

1-й вариант

— Бульон с пирожками. Пирожки готовятся из покупного теста, а начинка — из консервированных шампиньонов или крабов (раков, креветок) или же из крутых яиц с рисом

— Рыбный фарш с отварным картофелем

— Кофе и печенье с шоколадом (вафли шоколадные)

2-й вариант

— Копченый сиг или лососина и тушеные грибы со шпинатом и картофелем

— Ассорти из неострых сыров с кексом и фруктами

— Сангрия. Популярное на Западе сочетание дешевого испанского вина и фруктового сока, заменяющее ныне горячий самодельный традиционный глинтвейн

Троица («Пятидесятница»)

Три варианта меню для этого праздника, в каждом есть одно «зеленое» блюдо.

Меню:

1-й вариант

— Холодный «мексиканский» суп. Банка покупного бульона разливается в чашки и замораживается в холодильнике. Затем в каждую чашку кладется по столовой ложке сметаны и по чайной ложке красной икры

— «Зеленая рыба». Филе трески, хека или другой морской рыбы, тушенное или запеченное в духовке с зеленью и пряностями (лук, петрушка, тимьян) в масле и с белым вином (на 500 г филе — 100 г вина). Подается с отварным картофелем, укропом и помидорами

— Пирог с ревенем или компот из ревеня

2-й вариант

— Бутерброды с копченой лососиной или скумбрией, обмазанные сметаной (или сливками) с хреном

— Цыпленок по-мексикански. Делится на 10 кусков: 2 ноги, 2 крыла, 2 задка и 4 куска из грудки, которые обваливаются в молоке и запекаются в духовке с кунжутом. На гарнир —

картофельное пюре и зеленая фасоль

— Фруктовый салат с вином. Нарезанные кубиками зеленые и светлые фрукты — яблоки, груши, крыжовник, виноград — в соусе из белого вина

3-й вариант

— Закуски на блюде: крутые яйца, селедка, зеленый лук, отварной картофель, ливерная колбаса, редиска, сыр, масло, сухие хлебцы

— Котлеты мясные с тушеными овощами, крапивой, шпинатом, луком-пореем и салатом из свежих огурцов

— Клубника со сливками

Юханов день — День Иоанна Крестителя

Меню:

1-й вариант

— Нежная селедка слабого посола с зеленым луком и отварным картофелем со сметаной

— Копченая ветчина и пирожки с луком, ассорти из сырых овощей и зелени. Хороший, свежий хлеб, масло и сыр

— Клубника со взбитыми сливками

2-й вариант

— Бутерброды с лососиной — или авокадо, фаршированные раками

— Цыпленок, тушенный или запеченный в горшке, с солеными огурцами и отварным картофелем

— «Мой любимый торт середины лета». Покупается вафельная упаковка — «днище для торта». Из 1 л клубники, 100 г масла, 1 желтка, 3 ст. л. сахара, сока и цедры половины апельсина делается крем, которым смазывается каждое вафельное днище, одно за другим, а на них кладется плоско нарезанная клубника. Все вафельные круги закладываются в глубокое блюдо, которое затем замораживается в холодильнике в течение двух часов

Раковый праздник

Меню:

— Вареные раки на блюде, посыпанные укропом

— Масло, хлеб, два сорта сыра, свежие огурцы, редиска, паприка (сладкие перцы)

— Салат из дыни или дыня с виноградом или малиной

Праздник кислой салаки

Этот праздник, то есть саму трапезу, осуществляют на воздухе, на террасе или на балконе, так как кислая салака имеет неприятный запах, но хороший вкус.

К ней подают водку или специальный «салаковый» коктейль — напиток, состоящий на 2/3 из водки и на 1/3 из сока брусники и пары кубиков льда.

К салаке (это может быть не обязательно кислая, но и соленая, и копченая салака) подают отварной картофель, мелкосеченый репчатый лук, хлеб двух сортов — сухой и мягкий. Кроме того, обязательно овечий (козий) сыр — мюсост (в Норвегии) или чеддар. На десерт — морошка со взбитыми сливками.

• • •

Как нетрудно заметить, пищевое содержание современных праздников в протестантских странах Европы чрезвычайно скромно. В основном это полуфабрикаты (соленая, маринованная, копченая рыба), традиционные овощи — картофель, лук, — а также местные сыры и другие кисло-молочные продукты (творог, сметана, скир). Мясные блюда ограничиваются паштетами, колбасными изделиями, котлетами. В целом пищевой набор этих «праздничных меню» не содержит ничего специфически праздничного, необычного. Сильно чувствуется американская стандартизация и упрощение застолья, захватившие малые страны Северной Европы к концу XX в. В результате национальная идентичность, национальные устои, некогда столь сильные в Скандинавии, Финляндии и Прибалтике, ныне стремительно размываются, разрушаются и исчезают даже в такой области, как национальная кулинария.

Глава 5. Национальные традиционные и ритуальные системы питания в странах Востока

Еврейский национально-религиозный кулинарный календарь

Несмотря на то что еврейский народ в течение многих столетий был лишен национальной территории и общности экономической жизни и к тому же рассеян по десяткам стран Европы и Азии, живя в среде других народов и составляя всегда меньшинство (от 1 до 4%) по отношению к коренному населению любого государства, он стойко сохранял свой язык, национальные и религиозные обычаи и культуру.

Одна из причин такой национальной стойкости, разумеется, — в религиозной обособленности евреев, которая поддерживается их религиозными лидерами. Религиозные еврейские догматы закреплены не только в духовной сфере, не только в ритуалах веры, но и четко отражаются в организации всего еврейского быта, особенно в системе питания, в сохранении строгой религиозной ритуальности еврейской национальной кухни.

Тем самым религиозное и национальное столь тесно сливалось в быту, что превращало следование религиозному культу в бытовое поведение, во что-то домашнее, конкретное.

У других народов вопросы религии были связаны более с политическими, идеологическими, даже с военными проблемами (например, у мусульман) и тем самым легче отделялись от повседневной жизни; были, по существу, выше быта, вне быта, а потому не совсем понятны широким массам, что позволяло этим массам, индифферентным к вопросам религии, исполнять лишь ее внешнюю обрядность.

У евреев же существовала теснейшая кулинарная связь религиозных предписаний и религиозного поведения. Она затрудняла абстрагирование евреев, тесно связанных друг с другом, от религии в быту, от исполнения обрядности на каждом шагу, даже за столом, независимо от численности еврейской диаспоры в любой стране, независимо от степени религиозного фанатизма раввинов.

Таким образом, еврейская национальная кухня стойко сохранялась веками и исторически оказывала сильное влияние на поддержание обособленности евреев во всех странах, на превалирование национальных и особенно религиозных мотивов в пищевом отборе и в системе питания.

Поэтому в еврейской национальной кухне сохранились многие чисто религиозные, ритуальные блюда и черты, особенно четко проявляющиеся в организации праздничного стола. Вместе

с ритуальными сохранились и исторически-традиционные национальные блюда, также возникшие отнюдь не как фантазия кулинаров, а как иллюстрация событий еврейской истории, что в совокупности дает достаточно полный репертуар национальной еврейской кулинарии, который привязан к различным датам календаря.

Еврейский календарь с указанием праздников

Месяцы еврейского календаря	Месяцы международного календаря	Даты праздников	Название праздников
Нисан	апрель — май	15—22 день	Песах (еврейская пасха)
Ияр	май — июнь	18 день	Лаг ба омер
Сиван	июнь — июль	6—7 день	Шавуот
Таммуз	июль — август		—
Ав	август	9 день	Тиш бе ав
Элул	сентябрь		—
Тишри	сентябрь — октябрь	1—2 день	Рош-ха-шана (еврейский Новый год)
		10 день	Йом-кипур
		15—22 день	Оуккот
		23 день	Симхат-Тора
Мархешван	октябрь — ноябрь		
Кислев	ноябрь — декабрь	25 день кислева по	Ханука
Тебеф	декабрь — январь	2 день тебефа	Ту би-шеват
Шеват	январь — февраль	15 день	
Адар	февраль — март	14 день	Пурим
Адар-Бэт	март — апрель		(в високосном году Пурим переносится на месяц Адар-Бэт)

Еврейский национальный календарь относится к календарям лунного типа, то есть его месячная периодичность устанавливается на основе смены фаз луны. Каждый месяц в древнем религиозном календаре евреев состоит из 30 или 29

дней, так что в високосный год «набегает» еще один месяц — тринадцатый! Вследствие этого все праздничные дни еврейского года подвижные, то есть их даты из года в год меняются, причем интервалы между самыми ранними и самыми поздними датами одного и того же праздника в разные годы могут составлять от 15 до 25 дней. Это обстоятельство учтено в приводимой ниже таблице еврейских праздников. В третьей графе указываются самые ранние и самые поздние возможные даты. Более точные даты на каждый год потребовали бы обширных таблиц, излишних в данном случае. Важно ориентировочно показать, к какому времени в годовом цикле приурочен тот или иной праздник, а следовательно и сопутствующая ему обязательная еда.

В то же время по еврейскому религиозному календарю за каждым праздником закреплен порядковый номер во всех национальных месяцах. Это также является ориентиром для определения даты праздника по современному календарю на каждый год.

Как видно, в еврейском году основное количество праздников приходится на осень, причем они сконцентрированы в сентябре — октябре, в период сбора урожая. Однако и в зимние месяцы не обходится без праздников. Второй период праздников, хотя и не такой насыщенный, — это весна — раннее лето. Без праздников остаются всего лишь три месяца: таммуз, элул и мархешван.

Обилие праздников бросается в глаза, особенно при сравнении с исламским религиозными календарем (см. ниже). Хотя евреи и арабы находились в древности в сходных климатических условиях, их системы хозяйства значительно отличались друг от друга.

Кулинарное содержание еврейских праздников разработано и мотивировано либо с религиозной, либо с исторической точки зрения, что обусловливает наличие в составе праздничного стола совершенно конкретных обязательных блюд или изделий, играющих символическую роль и придающих празднику внутренний смысл и логичность, формирующих его основное содержание.

Главным религиозным еврейским праздником с ритуальным застольем был и остается по сей день Шабат.

Шабат — это 52 праздничных дня в течение года (суббота) со строгой, стабильной ритуально-кулинарной программой. Подобной строгой периодичности и такого количества дней с повторяющимся кулинарным содержанием не знают ни одна религия, ни одна национальная культура. У всех народов ритуальные праздники с ритуальными блюдами — эпизодически, редки, буквально сводятся к двум-трем в году (Рождество, Пасха,

отчасти масленица — у христиан, Рамазан, два Байрама — у мусульман). У евреев же ритуальное застолье происходит систематически, еженедельно. И именно в этом — основная причина длительного сохранения еврейской культуры.

Кроме суббот, ритуальное или традиционное застолье происходит у евреев еще десять раз в году, в главные библейские праздники, а поскольку многие из них празднуются не один день, а семь-восемь, то общее число ритуально-кулинарных дней вместе с субботами составляет 81 день в году, или примерно четвертую часть года!

Субботний стол и по внешнему антуражу, и по кулинарному содержанию организуется всегда как «королевский стол», на нем должны быть самые лучшие блюда, на которые способны (материально и творчески) конкретные еврейские семьи. Вместе с тем наряду с общей кулинарной рекомендацией, не ограничивающей устроителя субботнего стола, существует жесткий перечень блюд и кулинарных изделий, которые должны присутствовать на субботнем столе непременно, обязательно. Это и есть ритуальные блюда. К их числу относятся:

— Хала — субботняя булка, субботний хлеб
— Чолнт — горячее мясо-овощное блюдо
— Виноградное вино (красное)

Остальные блюда — любые дозволенные, то есть приготовленные по определенным религиозным правилам, но по составу разнообразные: мясные, рыбные, овощные, мучные, грибные, яичные, а также десертные и кондитерские изделия.

Рецепты ритуальных блюд в субботу

Хала

Продукты

I.
— 5 стаканов пшеничной муки
— 1 стакан теплой воды
— 1 стакан кипятка
— 30 г прессованных свежих дрожжей
— 0,5 стакана сахара
— 4 ст. л. маргарина
— 1 ст. л. соли (без верха)
— 2 яйца

II.
— 4—5 стаканов пшеничной муки

— 0,5 стакана холодной воды
— 1/3 стакана теплой воды
— 1 стакан кипятка
— 40—50 г дрожжей
— 1 ст. л. сахара (с верхом)
— 0,5 стакана растительного масла
— 3 ч. л. соли
— 3 яйца
— Мак, кунжут

Приготовление

Масло, сахар, соль смешать, залить кипятком, добавить холодной воды.

Дрожжи развести в теплой воде, влить в смесь.

Взбить яйца (оставив часть меланжа для смазки халы), влить в смесь.

Всыпать муку и замесить тесто. Месить на доске долго, выбить, опять месить до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам.

Дать тесту подойти вдвое (оставить на 1 ч).

Разделить на две части, сделать «колбаски» из теста, сплести из них косы. Сплетенные халы оставить на 45 минут подниматься или поставить в холодильник на сутки. Смазать халы яйцом, посыпать маком, кунжутом.

Печь в предварительно сильно нагретой духовке 30—40 минут на среднем огне (если разделка была сделана сразу) или на сильном огне (если халы стояли в холодильнике). Выпекать до зарумянивания.

Вынув из печи, накрыть полотенцем и дать постоять 15 минут.

Чолнт

Чолнт — древнейшее кушанье и по композиции, и по технологии. В этом отношении (но не по составу продуктов) оно напоминает такие блюда других народов, как грузинское чанахи и молдавская мусака. Позднее в еврейской кухне были созданы чолнты разных составов, но традиционный субботний чолнт может быть приготовлен лишь в следующем пищевом составе: мясо, фасоль, ячменное зерно. У европейских евреев (Германия, Польша, Литва, Белоруссия) этот состав с XVIII в. заменяется на мясо, фасоль (бобы), картофель. Мясо может быть любым, в том числе куриным (но только не жирная свинина). Фасоль может заменяться любыми бобовыми, кроме гороха. Ячменное зерно может присутствовать в виде перловой или ячневой крупы.

Количество продуктов может быть произвольным. Важно соблюдать лишь общее соотношение, пропорции.

Продукты

— 1—2 стакана фасоли (бобов)
— 0,5—1 кг мяса
— 2—4 луковицы
— 1,5—3 ст. л. жира (масла)
— 1—2 ч. л. черного перца
— 1—2 ч. л. соли
— 1/4 ч. л. имбиря
— 1—2 ч. л. красного перца
— 0,4—0,75 стакана перловки

Приготовление

Фасоль замочить на ночь.

Лук и мясо (кусочками) обжарить, поперчить, посолить, добавить фасоль, перловку.

Сверху посыпать мукой, красным перцем, залить водой выше продуктов на дюйм (2—2,5 см), закрыть плотно крышкой и поставить на малый огонь для варки на 4 ч.

Примечание: если в чолнте используются мясо курицы и картофель, то к указанным продуктам добавляется еще полголовки чеснока. Картофель режется кружками, продукты закладываются слоями, как в мусаках. Картофель сверху засыпается фасолью, чтобы он не всплывал.

Специфические рецепты некоторых ритуальных блюд для определенных праздников

Озней Аман (Уши Амана)

У европейских евреев это изделие называется хоменташен (готовится во время Пурима)

Продукты

Для теста:

— 5 стаканов пшеничной муки
— 0,25 стакана теплой воды
— 0,75 стакана молока
— 0,75 стакана сахарного песка
— 3 яйца
— 1 стакан растопленного сливочного масла
— 0,5 ч. л. соли
— 75 г дрожжей

Для начинки:

— 2 стакана мака
— 0,5—0,75 стакана меда
— 0,5 стакана изюма
— 1 стакан молока
— 1 ч. л. лимонной цедры (сухой)

Приготовление начинки

Мак ошпарить, растереть в ступке, смешать с медом, молоком и варить до загустения.

Добавить цедру, изюм, охладить.

Приготовление теста

Развести дрожжи в теплой воде, влить их в молоко.

Взбивать яйца по одному, прибавлять их постепенно, все время непрерывно взбивая всю смесь. В конце взбивания добавить масло, вновь взбить.

Замесить тесто, выбить, оставить для подхода.

После увеличения теста в объеме вдвое вымесить еще раз, разделить пополам, раскатать каждую часть до толщины в 0,5 см, вырезать квадраты, положить начинку, слепить треугольные пирожки, оставить на противне до подъема вдвое.

Смазать желтком, выпекать на среднем огне 25 минут до подрумянивания.

Латкес (оладьи)

Ритуальное блюдо во время Хануки

Продукты

— 3 стакана тертого отжатого картофеля
— 4 ст. л. тертого лука
— 2 яйца
— 2 ст. л. муки из мацы (или просто муки)
— 1 ч. л. черного перца

Приготовление

Яйца взбить и смешать с остальными продуктами.

Массу большой ложкой выливать на сковородку и жарить, как блины, с обеих сторон.

Подавать со сметаной.

Вариант: вместо лука можно использовать тертые яблоки, вместо перца — корицу. Это сладкий вариант латкеса. Подается без подливы или со сладкой ягодной подливкой.

Морковный кондитерский цимес (золотой)

Приготавливается на Новый год и в Йом-Кипур

Продукты

— 750 г моркови
— 0,5 стакана изюма
— 1 стакан чернослива
— 2 ст. л. меда
— 1 стакан воды
— 2 ст. л. измельченных засахаренных апельсиновых корочек
— 6 ст. л. карамелизированного сахара (жженого)
— По 0,5 ч. л. пряностей: молотой корицы и гвоздики
— 1 ст. л. лимонного сока
— 2 ст. л. оливкового или миндального (орехового) масла

Приготовление

Морковь обжарить, припустить в масле.

Добавить воду, сахар, довести до кипения.

Заложить все остальные продукты и тушить на малом огне около двух часов, тщательно следя, чтобы цимес не пригорел.

Можно добавлять воду, если она выкипела, и наоборот — выпаривать ее при открытой крышке, если ее осталось много. Важно, чтобы воды почти не было, но цимес не был бы сухим (принцип варки картофеля).

Заварное печенье «Лейкех»

Продукты

— 400 г муки
— 230 г сахарного песка
— 30 г меда
— 30 г сливочного масла
— 30 г жженого сахара
— 2 яйца
— 0,5 стакана воды
— 10 г соды
— 9 г аммония
— 5 г молотой гвоздики

Приготовление

Сахар и мед развести в воде, довести до кипения, заварить в жидкости муку (200 г, то есть половину), размешать, охладить.

В массу добавить масло, яйца, муку (оставшуюся половину), соду, аммоний, гвоздику и замесить тесто.

Из теста (раскатанного) сформировать печенье, выпечь, покрыть при желании глазурью.

Тейглах

Продукты

Для теста:

— 0,5 кг пшеничной муки высшего сорта

— 7 яиц

— 80 г сахара

— 15 г сливочного масла

— 20 г миндаля

— 0,2 г аммония (на кончике ножа)

Для сиропа:

— 250 г меда

— 100 г сахара

Приготовление

Яйца растереть с сахарной пудрой, маслом, добавить муку, аммоний, замесить тесто, разделать его в виде жгутов толщиной с карандаш, нарезать на кусочки по 0,5—1 см.

Кусочки теста посыпать мукой и выпечь на листе, смазанном маслом, до зарумянивания.

Сделать сироп и засыпать туда выпеченные кусочки теста, варить осторожно до густоты несколько минут.

Уваренную массу выложить на мраморную доску, смазанную маслом, прижать так, чтобы высота массы не превышала 1—1,5 см, и нарезать острым ножом на квадраты или ромбы. Перед этим можно посыпать печенье рубленым миндалем.

Еврейская Пасха — Песах

Песах — праздник освобождения евреев от египетского рабства — празднуется весной, в период от 15 до 23 апреля, день меняется ежегодно (подвижный праздник). Песах празднуется в течение недели (семь дней) на территории Израиля и в течение восьми дней, если евреи находятся в момент праздника на чужбине.

Главная трапеза Песаха — седер — приходится на вечер первого праздничного дня.

Устройство праздничного стола

Стол покрывается красивой, богатой скатертью, на него выставляется особая пасхальная посуда, используемая только в праздники. Если таковой нет — лучшая из обычной посуды.

Обязательная ритуальная посуда и предметы пищи

1. Трехъярусная «горка» или большая круглая серебряная тарелка. На нее заранее кладут три листа мацы, накрытые салфеткой.

2. Овальное большое блюдо (посреди стола), символизирующее Исход из Египта. На этом блюде

раскладывается ритуальная еда:

Зроа — кусок жареного мяса. Обычно используется куриное горлышко, символизирующее шею жертвенного ягненка.

Бейца — одно некрашеное сваренное вкрутую яйцо. Символизирует начало нового периода еврейской истории — выход из рабства, — который подобен цыпленку, который вылупился из яйца, сбросил скорлупу и освободился.

Марор — кусочек корешка хрена. Символ горечи рабства.

Харосет — смесь тертого яблока, молотых орехов и корицы, темно-коричневая, красновато-рыжеватая масса. Символизирует глину, из которой евреи делали кирпичи для построек фараонов.

Хазерет — тертый хрен, при взгляде на который должны потечь слезы. Символизирует печаль при воспоминаниях о египетском рабстве, незабываемость его горечи.

Карпас — зелень, овощи. Символизирует приход весны, обновление, надежду, новый посев. Обычно употребляют петрушку, сельдерей, салат, а также вареную картофелину.

Блюдце или пиала с соленой водой — символизирует слезы, проливаемые евреями в египетском рабстве.

Красное виноградное вино — символ благословения. Количество вина определяется по числу участников седера. На каждого (включая детей!) — не менее одного стакана (200—250 мл), чтобы можно было четыре раза наполнить рюмку или маленький бокал.

Порядок организации трапезы и ее ведения

Седер начинается с благословения над вином (так называемый киддуш). Затем хозяин (ведущий седера) раздает всем присутствующим зелень или по кусочку картофелины. Их обмакивают в соленую воду и лишь затем едят.

После этого ведущий берет среднюю мацу, разламывает ее ровно на две половины (по дырочкам!). Одна половинка откладывается в сторону. Она носит название «афикоман», и ею заканчивается ужин: ведущий делит ее на число кусочков, соответствующее числу участников седера. Без ритуала разделения афикомана нельзя заканчивать ужин. Это, между прочим, своеобразная игра, которая разрешается детям во время Песаха. Кто-то из них может в течение ужина незаметно спрятать афикоман, воспользовавшись тем, что ведущий либо отвернулся, либо отвлекся на разговор. К концу ужина ведущий его обязательно хватится, и тогда разрешается требовать от него любой выкуп (деньги, подарок) за возвращение афикомана. И взрослому в таком случае приходится выполнять любую просьбу или даже требование ребенка, ибо без афикомана нельзя закончить ужин и распустить всех спать.

Разломив мацу на две части и отложив афикоман, ведущий разливает вино. Затем наделяет каждого кусочком первой половинки листа мацы и тут же дает присутствующим по кусочку корешка хрена. Его обмакивают в харосет (тертое яблоко с орехами) или берут немного харосета ложечкой и съедают это ритуальное кушанье, заедая мацой и запивая вином. Только после этого начинается собственно ужин, как настоящая, а не символическая еда.

Традиционные блюда на Песах

В число традиционных блюд на еврейскую пасху входят все лучшие и наиболее дорогие и почитаемые еврейские национальные блюда.

— Фаршированная щука
— Жареная курица
— Жареная козлятина (если ее возможно организовать)
— Цимес
— Тейглах на сладкое и др.

Ограничений нет, каждая семья старается приготовить и подать то, что вкусно, наиболее любимо из национальных блюд.

Исламские праздники и кухня мусульманских народов

Исламский мир — это 55 стран с населением более чем в 1 млрд человек. Отсюда понятно, какое влияние имеет магометанская религия.

Ислам как религия обращает на себя внимание при сравнении с другими великими религиями мира прежде всего своей поразительной примитивностью, что отражается и в системе, и в структуре и последовательности религиозных праздников.

Вероятно, именно примитивность и полное отсутствие критического восприятия догм ислама со стороны народов, принявших ислам в VII в. нашей эры, объясняют широкое распространение именно этой религии среди народов Ближнего и Среднего Востока и Юго-Восточной Азии как в прошлом, так и особенно в наше время, а также распространение ислама в Африке в XIX—XX вв. среди негритянского населения.

Если сама структура исламских религиозных празднеств и ритуальных торжеств проста по своей логике и последовательности, то пищевое их содержание еще менее определено и еще менее объяснимо какими-то историческими, ритуальными или богословскими соображениями. Пищевой состав и пищевой репертуар праздничных меню построены исключительно на метафизическом принципе «можно — нельзя». Даже объяснение того, почему можно и отчего нельзя, совершенно отсутствует в исламе. Вообще, эта религия в большей степени, чем всякая иная, построена на исключительно слепой вере: Аллах всемогущ! Вот и все объяснение, все богословие, вся система убеждения!

Как известно, Магомет (или Мухаммед) взял все свои «исламские» пищевые рекомендации и запреты у евреев, из иудаизма. Сам этот факт вполне объясним, ибо и арабы, и евреи жили и живут до сих пор в одних климатических условиях, являются представителями одной и той же семитской группы языков. И, кроме того, в их хозяйственной деятельности абсолютно преобладало аграрное направление с той лишь разницей, что евреи были преимущественно земледельцами и виноградарями, а арабы — скотоводами. Однако по уровню исторического, государственного, религиозного развития и по общему уровню материальной и духовной культуры древние евреи стояли неизмеримо выше арабов. Вот почему простое

заимствование еврейских пищевых правил, то есть пищевого опыта, знаний, было вполне объяснимо и естественно со стороны Магомета: лучшего он не знал и понимал, что иного выдумать просто не может, да и нет резона.

Однако, как и всякое заимствование, заимствование Магомета было механическим, он не мог и не считал возможным объяснять, почему одно подлежит запрету, а другое — нет. Его утверждения основаны на том, что он слышал (!), что так делают евреи. Ведь ни читать, ни писать он не умел, и его знания приобретались... путем собирания слухов и собственных априорных умозаключений, трактуемых как указания... Аллаха.

Вот отчего даже заимствованные правила он излагает туманно, противоречиво и довольно неграмотно. Изложение их содержится в двух сурах Корана: 12-й (Трапеза) и 17-й (Пчелы).

Вначале Магомет говорит, что дозволено есть всякое животное из домашнего скота, то есть овец, быков, козлов, коней, ослов, верблюдов. Надо полагать, и свиней? Ведь они тоже домашние животные! Более того, в начале 12-й суры сказано, что мусульманам разрешается также «пища тех, кому даровано писание», то есть пища евреев и христиан.

А затем буквально повторены чуть ли не слово в слово запреты Торы и Талмуда: «запрещена мертвечина и кровь, мясо свиньи и то, что заколото с призывом не Аллаха (его имя поставлено на место Иеговы), и то, что удавлено и убито ударом, и при падении, и задавлено (задушено), и то, что ел дикий зверь». Разрешено же то, что «убито по обряду», и то, что «заколото на жертвеннике». Далее дозволялось есть то, что убито при помощи дрессированных животных (собак, леопардов, беркутов, соколов): «Ешьте то, что они схватят для вас».

После этих указаний насчет мясной пищи, следовало общее разрешение «питаться всем, что низведено Господом, от того, что сверху человека, и от того, что под его ногами». Это общее указание можно было понимать как разрешение есть всякую птицу, всякие фрукты, а с другой стороны — травы, овощи, корнеплоды, злаки. Вместе с тем под ногами ведь водятся и пресмыкающиеся — змеи, ящерицы, лягушки, наконец черви. Как быть с ними — не уточняется ни в форме конкретного запрета, ни в форме разрешения.

Наконец, дозволены были и «охота на море» и питание его дарами — рыбой, моллюсками, раками, крабами. Все эти морепродукты были даже названы в качестве предпочтительных для питания, и, следовательно, они должны непременно входить в рацион правоверного мусульманина.

В 17-й суре (Пчелы) Магомет возвращается к вопросам

пищевого сырья, дозволенного мусульманам, хотя и очень кратко, но зато более ясно и категорично. Здесь уже нет туманных формулировок. Прежде всего повторен категорический запрет на употребление трех категорий мясной пищи: мертвечины, крови, мяса свиньи! Обо всех других видах недозволенной мясной продукции, вроде упавшего, разбившегося или раненого животного, сделана оговорка, что в суре 12-й это было упомянуто как запрет для евреев. (Хотя это, конечно, не так, ибо там Магомет полностью относил к мусульманам все заимствованные им еврейские пищевые запреты.)

Точно так же категорически утверждается, что птица — самая лучшая пища, ибо (и это единственное объяснение в Коране!) ее поддерживает в воздухе сам Аллах, чтобы она не упала. А это значит, что Аллах птицу отличает особо, что доказывает превосходство птичьего мяса. Кроме того, Магомет вспомнил в 17-й суре забытые им ранее напитки. Он разрешает в первую очередь — воду, особенно с небес! На втором месте — молоко, так как оно от крови и от кала внутри животного отделено пленками, следовательно, питье чистое. И, наконец, разрешает такие напитки, как соки плодов и даже «пьянящий напиток» из плодов пальмы и виноградных лоз. Эта рекомендация несколько неожиданна, если вспомнить общий и довольно строгий запрет исламской религии на спиртные напитки. Для мусульман вино было полностью запрещено на земле, но допускалось после смерти, в раю. Там оно, наоборот, включалось в число главных привлекательных объектов загробной жизни, то есть в принципе — разрешалось. Но в земной жизни спиртным могли пользоваться лишь избранные, и притом без особого афиширования этого преимущества. Однако тот факт, что именно арабы в XII в., то есть раньше французских монахов, научились делать финиковую водку, говорит о том, что вопрос о спиртосодержащих напитках, об отношении к ним был одним из неясных пунктов в исламских пищевых рекомендациях и, как щекотливый вопрос, особенно не уточнялся.

Таким образом, подводя итог исламским пищевым запретам, можно сказать, что они в целом отвечали природным условиям жизни арабов пустыни, которые могли безбоязненно употреблять в пищу только свежее мясо, всю растительную, рыбную, молочную и мучную пищу, а также птицу, отнесенную к разряду наиболее изысканного пищевого сырья.

Что же касается напитков, то поскольку арабы не знали виноградарства, как евреи, то у них, естественно, разрешались напитки, полученные при переработке плодов пальмы (финиковой), и лишь отчасти — напиток из плодов виноградной

лозы.

Таким образом, суровых пищевых запретов в исламе практически не существует (кроме запрета на свинину), и ритуальное употребление пищи, можно сказать, вообще не особенно свойственно исламским правилам, в отличие от строгой ритуальной пищи евреев и довольно обременительных постов у христиан. Тем не менее исламские религиозные праздники существовали (хотя и далеко не в таком количестве, как у евреев и христиан), и с ними также были связаны определенные каноны в питании, хотя по сравнению с другими религиями они выглядели довольно наивными.

Мусульманский год (мусульманский календарь) был основан на лунном исчислении времени. Отсюда происходит подвижность календаря. Даже такой решающий и важнейший праздник, как мусульманский Новый год, не зафиксирован какой-либо постоянной, неизменной датой и является подвижным, ежегодно меняющимся. Тем самым мусульманский Новый год может приходиться на любую дату между 11 апреля и 2 мая.

Лишь в последнее время, после второй мировой войны, страны Среднего Востока — Иран, Пакистан, Афганистан — договорились, что у них Новый год будет закреплен и «привязан» к Дню весеннего равноденствия, то есть будет праздноваться в конце месяца мухаррам, 21—22 марта по европейскому календарю.

Казахстан, Киргизстан, Узбекистан, Туркмения и Таджикистан присоединились к этой дате.

Мусульманский календарь с указанием исламских праздников

Месяцы мусульманского календаря	Месяцы международного календаря	Даты праздников	Названия праздников
Мухаррам	февраль — март	25—26 мухаррама	Науруз, Навруз, Рас-эль-Ам (Новый год)
Сафар	март — апрель	21—22 марта	
Раби аль-авваль	апрель — май	20 апреля	Мавлид (День рождения пророка)
Раби аль-ахир	май — июнь		
Джумада аль-уля	июнь — июль		
Джумада аль-	июль — август		

ахира			
Раджаб	август — сентябрь	27 раджаба (12 сентября)	Мирадж (Праздник вознесения в Иерусалиме)
Шпабан	сентябрь — октябрь		
Рамадан	октябрь — ноябрь	Весь месяц (30 дней)	Рамадан (Великий пост)
Шавваль	ноябрь — декабрь	1—3 шавваля	Курбан-Байрам
	середина ноября		Малый Байрам
Зуль-каада	декабрь — январь		
Зуль-хиджа	январь — февраль	10—14 зуль-хиджа	Большой Байрам (Праздник жертвоприношения)

Как видим, религиозный календарь мусульман составлен предельно рационально. Все праздники, особенно большие, заметные и массовые, а также многодневные, отнесены на осень, то есть к концу, к завершению хозяйственного года. Остальной год — полностью посвящен только работе. Лишь в начале года — три дня новогоднего праздника, а затем один день отдыха после всех весенних полевых и скотоводческих работ.

Что же касается чисто пищевого содержания праздников, то об этом следует сказать особо.

Самый заметный, самый большой, самый массовый и значительный для мусульман разных национальностей праздник — это Рамадан. Он назван по имени месяца, в который происходит, и длится весь этот месяц, ровно 30 дней.

Эти 30 дней в светлые часы суток, начало которых определяется с того момента, когда на рассвете еще в сумерках можно отличить белую нитку от черной, и до момента исчезновения последнего луча заходящего солнца — мусульманину не разрешается ничего есть, пить можно только чистую воду.

Правоверным запрещено даже сглатывать слюну, если она возникает при взгляде на съестное или мысли о нем!

Однако все эти строгости абсолютно исчезают, как только скрывается солнце, и в течение вечера, а также всей ночи можно есть все, что только имеется в распоряжении каждого и к чему он чувствует склонность.

Нет никаких ограничений количества, состава, ассортимента пищевых продуктов во время этого «поста» все темное время суток. Так что называть Рамадан постом можно лишь условно. Ведь во время него не только не ограничивается состав пищи, что является первым признаком и условием всякого религиозного поста, религиозного воздержания, но и не нарушается ежедневное, регулярное, без всяких пауз и перерывов употребление пищи. Ритм питания сохраняется! Просто питание переносится с дневного на ночное время суток. Вот и все! Пищевой суточный ритм не меняется, меняется лишь время суток, когда происходит прием пищи. Это связано с тем, что питаться в течение дня в пустыне, при температуре воздуха в 30—40°, просто невозможно, поскольку нет аппетита. Практически в таких условиях приходилось просто изменить время приема пищи. Так возник Рамадан.

Для арабов Аравийского полуострова, Магриба и других южных стран вроде нашей Средней Азии такое следование «посту» просто необходимо и естественно. Лишь для мусульман более северных территорий, например для татар, башкир, Рамадан может выглядеть периодом вынужденного воздержания, причем временного и к тому же психологического, а не физического. Так что мусульмане радостно «постятся» в Рамадан, и он поэтому считается не тяжелым, а праздничным временем года.

Как только месячный срок подобного «поста» завершается, следует бодрящий, веселый праздник разговения — Курбан-Байрам, или Малый Байрам, справляемый три дня подряд в обстановке полнейшего безделья и без каких-либо количественных и качественных ограничений в еде.

Особенно много употребляют в Курбан-Байрам национальных сладостей и кондитерских изделий — пирожных, печений, халвы, засахаренных фруктов.

Спустя два месяца нормальной жизни подобный, но уже четырехдневный праздник неприкрытого обжорства повторяется и носит название Большого Байрама. К этому празднику обычно специально откармливают определенного барашка, причем даже городские арабы в странах Аравии и Магриба содержат такого барашка в многоквартирных домах на балконе. Этого барашка съедают постепенно, строго по ритуалу: в первый день — блюда из требухи, на второй — голову и ножки, на третий — остатки мяса на костях, а само мясо вялят впрок, нарезая длинными полосами.

Так завершается осенний цикл, занимающий по времени целый квартал, то есть четверть года, когда то ночью, то днем

усиленно потребляется сельскохозяйственная продукция, сохранить которую круглый год просто невозможно в условиях сухих субтропиков.

Никакого религиозного смысла, кроме задачи дисциплинировать народ, чтобы он неукоснительно соблюдал рациональный в условиях пустыни, четкий пищевой режим, мусульманские праздники не имеют.

Чисто религиозное значение имеют, тем не менее, два праздника: Мавлид (Мулед) — День рождения пророка Магомета и Мирадж — Праздник вознесения в Иерусалиме. Но они, во-первых, празднуются всего по одному дню, а во-вторых, обычно соблюдаются только в среде мусульманской интеллигенции, включая, разумеется, духовенство, и никак не регламентируются в пищевом отношении — ни в смысле суточного распорядка застолья, ни в смысле пищевого рациона. На эти праздники готовят как специфически праздничную, ритуальную еду лишь сладкую кашу (манную или рисовую) с медом и сухофруктами и блюда из четырех видов орехов.

В целом же в мусульманских странах как в праздничные, так и в рядовые дни употребляют национальную пищу того народа, который населяет эти страны: у узбеков — узбекскую, у арабов — арабскую, у татар — татарскую, у турок — турецкую.

Что ислам действительно сделал доброго и полезного, так это сохранил в неприкосновенности кулинарные национальные традиции всех мусульманских народов. В эту, кулинарную, сферу ислам фактически и практически совершенно не вмешивается. Конечно, от Марокко до Индонезии признается арабская кухня, но в основном готовят свои национальные блюда. Берберы Африки едят свою пищу, сенегальцы — свою, татары и узбеки — привычную среднеазиатскую, а малайцы — малайскую и китайскую, оставаясь в то же время добрыми мусульманами.

Конечно, у каждого народа есть свои предпочтительные блюда, свои представления, в первую очередь национальные, а не религиозные. Магомет поступил мудро в том отношении, что, за исключением двух-трех гигиенических советов, предпочел не вмешиваться в кулинарные привычки и вкусы мусульман — как своих непосредственных соотечественников, арабов, так и других народов Азии и Африки, принявших ислам. И это также одна из причин широкого распространения ислама как религии в Азии и Африке, где обитающие там народы находятся в настоящее время ближе к природе, чем народы других континентов, особенно Европы.

Пища не разделяет мусульман. Она их объединяет, но не насильно, не в силу ритуальных обязанностей, диктуемых

религиозным рвением, а в силу схожести кулинарных принципов приготовления, почти одинаковых как для стран Магриба, так и для стран Средней Азии и Ближнего Востока: мясная, мучная, рыбная, но всегда жаренная на масле (растительном) пища по вкусу всем мусульманам, независимо от национальных кулинарных особенностей отдельных исламских народов. И в этом смысле исламский стол носит интернациональный характер.

Вот почему возможны многотысячные исламские сборища, вроде паломничества мусульман разных стран в Мекку и Медину. В таких случаях ислам не вмешивается в кулинарию. Он уважает традиционные пищевые привычки принявших ислам народов, понимая, что кухня — вовсе не то поле деятельности, где следует добиваться единства.

В этом отношении, психологически, ислам стоит на диаметрально противоположных позициях с иудаизмом. И именно это во многом объясняет их противоречия и несовместимость — историческую, психологическую, религиозную.

В XX в., особенно во второй его половине, обязательным и массовым праздником в мусульманских странах является мусульманский Новый год, приходящийся на весну (конец февраля — начало марта). Международный Новый год (31 декабря / 1 января) также отмечается мусульманским населением ряда стран, в том числе в странах СНГ и в Африке, где еще чувствуется влияние английской и французской культуры и традиций.

Мусульманский Новый год носит разные названия в разных странах ислама. В бывшей советской Средней Азии и на всем Среднем Востоке он называется Навруз, Науруз, Новруз, Эйд новруз, Мухаррам, а у арабов Африки — Рас-эль-Ам. Празднование интернационального Нового года у арабов в Африке называется Хагуза.

Новогодний мусульманский праздник обставляется торжественным национальным ритуалом, который отличается по многим деталям у шиитов и суннитов, у арабов Магриба, Саудовской Аравии, у мусульман Татарии, Башкирии или Пакистана.

Отдельные народы вносят в него свои чисто национальные черты, в том числе не только во внешнее оформление, но и в пищевое содержание новогоднего застолья.

Прежде всего, мусульмане празднуют его не один день, а несколько, обычно в течение всей последней недели мухаррама, отмечая особенно заметно 1-й, 2-й, 3-й, 4-й и 7-й день каким-либо характерным, принятым только для данного дня блюдом, то есть

кулинарно «маркируя» праздник, придавая тем самым еде ритуальное значение.

Эта ритуальность выражается в том, что блюда, предназначенные для праздника, могут носить вовсе не праздничный характер, а бывают скудными, простыми, даже примитивными по своим чисто вкусовым, пищевым, гастрономическим качествам.

В разных исламских странах это могут быть разные блюда, но всегда они будут национальными, строго обязательными и неизменно связанными с определенными днями, датами.

Так, арабы в первый день Нового года едят полумолочную кашу из дробленой пшеницы, на второй — рисовую молочную, на третий — блинообразные большие лепешки диаметром с большую тарелку, на четвертый — такие же блинчики, но маленькие, величиной с блюдце, а на седьмой день делают смесь из семи видов растительного сырья — капусты, моркови, лука, нута, бобов, брюквы, изюма, в которую добавляют мелиссу (лимонную мяту) и разваривают (тушат с маслом) до кашеобразной массы.

Новогодний праздник, когда он отмечается по мусульманскому календарю, по сути дела, является праздником конца зимы и встречи весны, то есть своеобразным пережитком в исламском мире. И как у всех древних языческих народов, в частности славянских, у которых Новый год начинался в марте перед весенними полевыми работами, в ритуальном праздновании у мусульман значительное место отводится символическому поеданию зерновых блюд — каш или зерна самого по себе, натурального.

Как известно, у славян — это новогодняя кутья (рисовая или пшеничная каша с изюмом и медом), а у мусульман разных стран — также различные зерновые, кашеобразные блюда из местных видов зерна.

Так, в Казахстане — это просо, пшено, из которого приготавливают новогоднее ритуальное кушанье — науруз-коже, у узбеков — джугара, рис, из которого делают новогодний плов, у арабов Магриба — кускус с вяленым мясом, в Марокко — гербель (дробленая пшеница, сваренная в молоке), в Тунисе — млухия (зеленая овощная каша, состоящая из бамии, разваренной с мясом и сдобренной томатной пастой, цедрой апельсина и другими пряностями).

Различия в ритуалах мусульманских праздников бывают связаны не только с разной национальной средой, но и с чисто религиозными расхождениями между шиитами и суннитами.

Сунниты составляют абсолютное большинство

последователей ислама. К ним принадлежит мусульманское население Татарии, Башкирии, республик Средней Азии, Северного Кавказа, Казахстана, арабских стран Африки, Пакистана, Афганистана. Шииты населяют в основном Ирак (60%), Иран (80%), Йемен (75%), Азербайджан (85%), а в Афганистане составляют 10—12%. В Таджикистане (Горный Бадахшан) проживают исмаилиты — одно из ответвлений шиитов. Новогодний праздник у шиитов отличается особой ритуальностью.

На праздничный стол обязательно помещают «Семь синов», семь сочетаний священных в данном случае предметов:

1. Коран и портрет имама Али (у суннитов никакие изображения не допускаются)
2. Зеркало и две свечи (сомаг и сондол), соединенные в единой подставке
3. Сосуд (чашу) с водой, в которой плавают золотистые и красные рыбки
4. Тарелку крашеных яиц (красные, желтые, зеленые, пурпурные)
5. Блюдо с гранатами и сладостями
6. Сенджет (керамический низкий четырехугольный сосуд), в которым выращена специально к этому дню зелень — кир-салат (кресс-салат) и укроп, олицетворяющие весну
7. Яблоко (самое крупное, которое можно достать, или три — пять мелких)

Как видно, из этих семи позиций четыре, то есть большая часть, состоят из съедобных «предметов», употребляемых или разделяемых между присутствующими к концу новогодней трапезы.

Кроме этих ритуальных блюд, основной едой в Новый год являются, как уже упоминалось выше, зерновые и кашеподобные блюда и, разумеется, мясные национальные, в зависимости от достатка отдельных семей — плов, шаурма, жареная домашняя птица или дичь, рыба, разнообразные лепешки, пирожки (самса), кондитерские изделия и, конечно, чай. У мусульман Южной Азии — черный, в республиках Средней Азии — зеленый, отчасти черный, а в Магрибе — зеленый с мятой.

У татар и башкир России обязательны мясо-тестяные блюда — беляши, пельмени, а у казахов — бешбармак с бараниной или (у богатых) с кониной.

Буддийский календарь и буддийские религиозные праздники

Хотя буддизм наряду с Буддой и его многочисленными перевоплощениями признает еще 1000 богов и божеств, которые якобы населяют небо и каждый из которых «заведует» какой-нибудь маленькой, конкретной «отраслью» духовных или физических, житейских потребностей человека, тем не менее по своей сущности, по своей основной идее буддийское вероучение — совершенно «атеистическая» религия. Буддизм распространился в Юго-Восточной и Центральной Азии среди чрезвычайно отсталых и изолированных народностей, обладающих, в силу этого, особо доверчивым и некритическим характером, и стал одной из мировых религий. В иных условиях — в Средней Азии, Индии, Китае — буддизм неизменно «уступал дорогу» или полностью растворялся в более «религиозных», «идеологически непримиримых» религиях и учениях — исламе, индуизме, конфуцианстве, хотя либо предшествовал им по времени возникновения, либо завоевывал своих приверженцев раньше них.

Буддизм подчеркивает субъективную реальность, и именно это делает буддизм понятным, близким и привлекательным для людей быта, дела, не понимающих отвлеченных идей и не склонных к абстракции. Главное в буддизме — психологическое состояние человека, то есть все то нематериальное, субъективное, что образуется из наших настроений. Именно в этом состоит реакционная сущность буддизма, его отрицательная социальная роль как теории, уводящей человека от критики общества и общественных явлений в глубь своих личных, эгоистических переживаний.

Более того, всю критику общества буддизм, так сказать, берет на себя и осуществляет ее огульно, еще до того, как каждый буддист сам по себе может прийти к отрицательному взгляду на окружающую его действительность. Буддизм вообще не видит в мире никаких положительных сторон и явлений. Все — от начала до конца — греховно и отрицательно. Но это вовсе не значит, что положение безвыходное. Логика буддизма иная. Плюнь на весь мир, займись только собой. Уйди в себя поглубже. И на этом сосредоточься. Именно тогда внешний мир просто исчезнет для тебя. Для очень простых и примитивных людей именно такая философия, не требующая от них ничего, кроме безделья и эгоизма, весьма убедительна.

Что же касается отражения буддийского восприятия мира на системе питания человека, то, как и следовало ожидать, буддизм к этому a priori подходит с той же точки зрения, как и к общей оценке мира. Питание, в принципе, явление отрицательное. Поэтому лучше меньше питаться, а еще лучше — вообще ничего не есть. Вот это и есть — нирвана, то есть наступление высшего блаженства — смерть.

Но поскольку далеко не все люди видят в этом высшее блаженство и испытывают греховное желание покушать, то это их личное дело, пусть себе едят, что хотят. Но поскольку это грех, то его надо замолить. Вот и все. Замолил и ешь себе на здоровье, что хочешь.

Но ведь и молиться может не каждый — нет ни желания, ни времени, ни условий, наконец. Да и знаний для этого нет. Каким образом молиться, чтобы был толк?

И в этом вопросе буддизм находит простой и удобный ответ. Можно и не молиться, мирянину, разумеется. Пусть тот, кто остается мирянином, и не молится. Но каждая семья должна направить хотя бы одного своего представителя в монастырь, отдать Будде, так сказать, в услужение, а главное, получить для своего маленького коллектива одного профессионального молельщика, который и будет всю жизнь совершать семейное поручение — отмаливать то, что его родичи невольно нагрешили, не ведая об этом. Словом, отдав одного мужчину из семьи в монахи, семья может быть спокойна: у бога есть личный семейный представитель, «адвокат», заступник.

Служебно-литургические, ритуальные, а также религиозно-кулинарные предписания предназначены в буддизме исключительно для монахов. Причем именно кулинарно-гастрономические предписания — самые нестрогие и самые примитивно-рекомендательные. Главная причина, по которой следует соблюдать пост, в том, что всякая еда — это уничтожение жизни других существ. Этот морально-пищевой принцип у буддизма восприняли и европейские вегетарианцы.

Но буддисты идут дальше. Как убеждал меня один довольно образованный лама, даже растительная пища, в принципе, тоже греховна, поскольку связана с уничтожением жизни не только растений, но и обитающих в растениях, на растениях, около растений насекомых. Скажем, корова, поедая траву, поедает попутно и всяких мелких жучков. Следовательно, молоко коровы — греховно. Но, это, конечно, в теории.

Тогда я задал ламе простой вопрос. Все монголы, калмыки, буряты, тибетцы, то есть все северные буддисты, у которых основным типом национального хозяйства является скотоводство,

не могут не питаться и практически питаются исключительно продуктами животноводства — мясом, молоком, кумысом, в то время как овощи на их национальном столе фактически отсутствуют. Как же буддизм в такой ситуации может проповедовать идеи, идущие вразрез с жизнью его паствы?

Лама не смутился. «Да, питаемся мясом и молоком, хотя и зерно считаем греховным. А куда денешься? Но мирянам потому все и разрешено, что весь грех на себя берут ламы. Вот мы и замаливаем, трудимся», — засмеялся он.

Этот естественный цинизм, который буддисты и не пытаются скрыть, тем не менее, не виден, население буддийских стран его не ощущает. Им, что называется, предоставили пожизненную индульгенцию, а ответственность за все падает на лам. И пусть это будет их заботой. Так и живут. В мире, согласии, не касаясь друг друга и пользуясь «поддержкой» друг друга. Правда, народ оказывает ламам вполне реальную поддержку — материальную. А ламы народу — духовную. Гарантируют людям, что ничто не будет беспокоить их совесть.

Именно отсюда та непонятная, но хорошо известная по описанию европейских путешественников «меланхолия», непробиваемое равнодушие, внутренняя невозмутимость степных кочевников-буддистов, которые иные европейцы ошибочно принимают за «тупость». Им не о чем беспокоиться, кроме сугубо жизненных проблем, касающихся благополучия их стада, их скота. Душа их — спокойна и не знает сомнений.

Как же сами ламы обеспечивают свой жизненный рацион, каков для них буддийский кулинарный календарь и что в нем действительно гастрономически примечательного?

У буддистов — лунный календарь, а потому все праздники, все примечательные в истории этой религии дни — подвижные. Кроме одного — Дня кончины Цзонхабы — средневекового тибетского ученого (1357—1419), основателя секты «желтошапочников», то есть современного ламаизма. Самый большой праздник буддистов — День рождения, просветления и угасания (нирваны) самого Будды. Он празднуется с середины мая до начала июня.

Календарь буддийских праздников

День рождения, просветления и угасания Будды	май — июнь
День предполагаемого пришествия будущего Пятого Будды	июль — август

День схождения Будды с 33-го неба	ноябрь
День кончины Цзонхабы	декабрь
Новый год (радостный праздник хлопушек и фейерверков)	начало февраля

Кроме этих пяти больших праздничных периодов, весьма скромных перерывов в непрерывном труде скотоводов в течение года, подлинно гигиеническое, гастрономическое значение имеют регулярные постные дни буддийского календаря, предписывающие (рекомендующие) сокращать рацион, и, уж во всяком случае, воздерживаться от употребления мяса, каждый 8-й, 15-й и 30-й день месяца в течение всего года.

Регулярность и четкая повторяемость постных дней, таким образом, резко отличает буддийские посты от постов христианских, которые хотя и регулярно повторяются из года в год, но в течение самого года не имеют ни строгой периодичности (из-за подвижности календаря), ни сколько-нибудь разумной продолжительности по отношению друг к другу. Они как бы сваливаются на человека сразу, «скопом», заставляя его довольно длительное время испытывать недостаток питания, а затем сменяются столь же продолжительными периодами полной несдержанности в еде.

Буддизм же, внешне индифферентный к практическим проблемам питания своей паствы, фактически, на деле, хотя и не в приказном, а в свойственном ему мягком рекомендательном порядке определил, предусмотрел и санкционировал регулярную стабильно повторяющуюся схему питания, имеющую явно оздоровительное значение.

Во-первых, ограниченность питания в условиях Центральной и Юго-Восточной Азии уже сама по себе имеет важное гигиеническое значение. Переедать в этой природно-климатической зоне — опаснее, чем недоедать.

Во-вторых, ограничение мясной пищи весьма разумно и осторожно дозируется: ведь без белковой пищи в условиях резко континентального климата не проживешь.

В-третьих, определенные дни постов чередуются таким образом, что воздержание не только не оказывает отрицательного воздействия на организм человека, но, наоборот, играет роль важного гастрономического регулятора, способствует поддержанию неприедаемости животной пищи. Как я уже отметил, от мясного надо воздерживаться каждый 8-й, 15-й и 30-й день месяца в течение всего года. Это означает следующий ритм постных дней: через неделю, через неделю, через две, через

неделю, через неделю, через две. Иными словами, в течение 60 дней бывает всего 6 постных дней, но наступают они не через каждые 10 дней, что само по себе весьма немного и вовсе не обременительно, а в более «хитром» ритме — та-та-тата, та-та-тата: 7—7—14, 7—7—14 и т. д.

Следовательно, в году у буддистов получается всего 36 постных дней, причем распределенных с замечательной гигиенически выверенной регулярностью, в то время как у православных «мужиков» в году может быть от 182 и до 216 (при особой строгости постов) постных дней, что уже само по себе граничит с посягательством на жизнь под предлогом религиозного аскетизма. У буддистов же имеются свои аскеты, их «высохшие», «тощие» бродячие святые всегда достаточно мускулисты, крепки, обладают и физической, и духовной силой, что достигается длительной, крайне регулярной, пунктуально распределенной во времени тренировкой.

В большие буддийские праздничные дни принято устраивать обильное праздничное угощение, где должны доминировать национальные блюда. Например, у буддистов России таким национальным блюдом является суп-лапша по-бурятски.

Продукты

— Баранина
— Мука пшеничная
— Яйца

Количество продуктов произвольно, в зависимости от числа едоков. Из пряностей в суп кладут лук, сарану, чеснок, лавровый лист, черный перец (соль — после того, как мясо сварилось).

Приготовление

Тесто для лапши замешивают на одних яйцах. Оно получается очень крутым. Раскатывают тесто толщиной до 2 мм, нарезают тонкой соломкой, свертывая в рулет. Мясо, только баранину, нарезают соломкой по 3—4 мм толщиной. Кости, отделенные от мяса, варят около часа, делают крепкий бульон. В костный бульон (бурно кипящий) опускают лапшу, варят ее 5—7 минут, затем опускают мясную соломку, варят еще 15—20 минут, непрерывно снимая пену.

Китайские национальные традиционные праздники

Китай — крупнейшее государство по своему населению, составляющему на конец XX в. 1,2 млрд человек. Кроме того, вне Китая, в странах Юго-Восточной Азии и в Южной Африке, проживает огромная китайская диаспора, почти 100 млн человек. Немало китайцев живет и в США. Таким образом, число китайцев в мире приближается к 1,5 млрд человек. И все они, естественно, пользуются китайской национальной кухней, обладающей специфическими особенностями, которые отличают ее от других мировых кухонь.

Связано ли это с особенностями веры, с какими-либо религиозными воззрениями китайцев, или в истоке специфичной китайской кулинарии лежит иное, не религиозное происхождение?

Как известно, в Китае нет национальной религии в нашем понимании, то есть определенного культа со своими догмами, идеологией, поддерживаемой, внедряемой и осуществляемой определенным профессиональным сословием.

В Китае нет и никогда не было жрецов, священников, попов, и именно это обстоятельство придало всей истории Китая и китайского народа совершенно особое направление и условия развития. В Китае никогда не существовало соперничества, униженного или зависимого положения между светской и духовной властью. Отсюда — необычайная целостность государственной системы Китая в прошлом и развал этого государства в начале XX в. сразу же после ликвидации императорской власти.

Вместо религии в Китае с VI—V в. до н. э. господствовало философское учение Конфуция (Кун-цзы, 551—479 гг.), оказавшее громадное влияние на формирование и сохранение единой китайской национальной культуры и общественно-политической организации в течение многих веков.

Суть конфуцианства состоит в том, что оно ставит своей целью предохранить общество от социальных, национальных, политических потрясений, воспитать в обществе уважение и беспрекословное следование существующим порядкам. Вся китайская «религия» сводится к тому, что человек должен раз и навсегда соблюдать установленные нормы общественного и семейного поведения (прежде всего — почтительное отношение к старшим). Деятельность человека должна быть посвящена прежде

всего семье и государству, которое мыслится как большая семья, построенная на том же «семейном» принципе: император — глава семьи, подданные — его дети.

Поэтому конфуцианство как идейное учение сводится, по существу, для простолюдинов (не знающих тонкостей конфуцианской философии) к почитанию предков. Каждая китайская семья имеет (или должна, в принципе, иметь) свой родовой храм (или часовенку, «уголок» в квартире, отведенный для предков), где размещаются так называемые чжу — таблички с именами предков, перед которыми совершаются обряды поминовения, а иногда, у особенно религиозных китайцев, расставляются и тарелочки с «жертвоприношениями» — образцами пищи, которой питается данная семья.

Сосредоточение на семье означает, что китаец сосредоточивается именно на прокормлении семьи, серьезнее, основательнее и глубже, чем любой европеец.

А тот факт, что предкам надо приносить хотя бы символические жертвоприношения в виде еды и тем самым как бы отчитываться перед ними о том, как живешь, чем питаешься, накладывает определенный отпечаток на все занятия китайцев домашней кулинарией.

Китаец не просто готовит — он священнодействует, не просто ест — он с трепетом вкушает пищу. И это уже предполагает, что пища, перед которой можно преклоняться, — это особенно вкусная, разнообразно приготовленная, идеально усваиваемая.

Так, исподволь, с V в. до н. э. и до конца XX в. в Китае сформировались поколения людей, которые с детства усвоили традиции приготовления национальной пищи. Они понимают толк в хорошей кулинарии, относятся к этой стороне быта крайне серьезно и вдумчиво и умеют профессионально, на высоком уровне готовить, даже при скудном пищевом ассортименте своей простой семьи.

Вполне понятно, что при таких условиях в Китае не сложились общенациональные религиозные праздники, не существует и того, что в Европе и в мусульманских странах Азии понимают под религиозным ритуальным кулинарным календарем. У каждой семьи свой главный праздник, посвященный своим предкам, свои памятные дни, когда готовятся особо любимые, особо вкусные и особо почитаемые блюда. Кроме того, в каждой провинции Китая, в каждом национальном регионе — свой набор традиционных блюд.

Тем не менее китайская кухня обладает общими для всего Китая национальными технологическими правилами, которые отличают китайскую кухню и выделяют ее из всех национальных

кухонь других народов. Кроме того, китайская кухня обладает национальным репертуаром, в котором на праздничном столе предполагается определенный набор традиционных по главным компонентам, но различных по деталям оформления и ингредиентам национальных блюд.

Этот набор обязательно включает традиционные бульоны, рис, соевые соусы и блюда из мяса, рыбы и птицы, а также традиционные овощные национальные гарниры. Все они делаются из самых обычных, распространенных во всем мире продуктов. Но зато с национальной, особой, китайской кулинарной технологией.

Этот традиционный набор основных национальных блюд и изделий китайской кухни мы и даем ниже. Их рецептура и их наименования взяты из лучших китайских кулинарных руководств, а не из меню и рецептуры китайских ресторанов за границей. Эти заведения, как бы они ни были хороши, все же приспосабливаются к вкусам страны, в которой они работают и существуют, а потому либо приукрашивают, либо ослабляют, либо иным образом искажают все «китайство» народной кухни.

Что же касается так называемых особо специфических из известных китайских блюд, то есть ласточкина гнезда, маринованной икры каракатицы, утки по-пекински, акульих плавников, трепангов и маринованного жирного собачьего мяса или гнилых (консервированных) утиных яиц — сунхуадань, то все эти блюда, во-первых, требуют особого пищевого сырья, практически труднодоступного за пределами Китая, во-вторых, даже у китайцев принадлежат к особо изысканной пище аристократического высшего общества, чрезвычайно редко употребляемой, и, в-третьих, нуждаются либо в особом кухонном оборудовании, либо в особых профессиональных поварских навыках, либо и в том и в другом одновременно. Вот почему нецелесообразно приводить рецептуру, которая практически невыполнима.

Гораздо важнее и к тому же практичнее дать представление о характере праздничных обязательных блюд рядового китайца, испробовать которые, пользуясь подробными, разработанными рецептами, фактически сможет каждый кулинарно грамотный российский гражданин, причем не прибегая ни к какому «экзотическому» или «заморскому» пищевому сырью.

Рядовые китайцы едят ныне эти блюда и в обычные дни, и особенно в национальные праздники.

Обязательные блюда китайской кухни

В число обязательных блюд китайского стола входят такие, которые в совокупности сразу способны очертить своеобразие китайской кухни. Это, во-первых, китайские бульоны, во-вторых, китайские соусы и в-третьих — отварной на пару рис.

Бульоны

Бульоны — основа всех китайских суповых блюд, которые составляются прямо на столе самими едоками из уже готовых, сваренных пищевых материалов.

Поэтому композиция китайских супов целиком зависит от каждого индивидуального составителя, от уровня его кулинарных знаний, интуиции, особенностей вкуса и гастрономического такта. Но в основе — бульон, причем крепкий и прозрачный, который предоставляется в полное распоряжение гостей как полуфабрикат.

Обычно два вида бульонов — куриный и свиной — непременно присутствуют на всех банкетах, подаются они в больших фарфоровых самоварах, из которых можно легко взять столько жидкости, сколько необходимо.

Особенность приготовления китайских бульонов состоит в следующем:

Целая курица (куриная тушка) ошпаривается крутым кипятком и затем осушается при помощи бумажного полотенца.

Заливается 3 л воды и под плотной крышкой варится на медленном огне. При этом не допускается никакого сильного бурления, иначе бульон потеряет кристальную прозрачность.

Вместе с курицей в бульон закладываются либо нарезанный кусками репчатый лук-шалот, либо очищенные куски свежего или сухого корня имбиря, либо куски корня сельдерея, также очищенного от кожицы, чтобы бульон был с различным привкусом. Возможны сочетания указанных овощей.

Аналогично поступают при варке бульона из свинины. Он также варится из целого куска мяса минимум в полкилограмма, но лучше в килограмм и с костью.

Соусы к жаркому

Три главных национальных соуса различаются по регионам Китая.

Красный Гуань-Чжоу (Кантонский)

Продукты

— 2,5 л кипятка

— 500 мл соевого соуса

— 250 мл поварского вина (можно использовать желтую рисовую водку или красное крепленое вино)

— 350 г карамелизированного сахара (жженого)

— 35 г анисовых семян

— 15 г лакричного корня
— 15 г китайской корицы (кусочками)
— 15 г яблок
— 7,5 г имбиря
— 7,5 г сычуаньского перца в зернах
— 7,5 г гвоздики (целой)

Белый Гуань-Чжоу

Те же компоненты, что и в красном соусе, но без карамелизированного сахара и соевого соуса; соли — 125 г.

Соус провинций на северном берегу Янцзы

Продукты
— 2,5 л кипятка
— 500 мл соевого соуса
— 50 г соли
— 500 г сахара-рафинада
— 350 г поварского вина
— 125 г репчатого лука-шалота
— 35 г аниса
— 35 г китайской корицы
— 60 г имбиря

Приготовление соусов

Сухие пряности поместить в один марлевый мешочек.

Смешать соевый соус, соль, сахар, поварское вино, лук, имбирь.

Заложить все в котел с водой.

Поставить котел на слабый огонь и постепенно довести до кипения. При появлении коричневого цвета соуса и приятного запаха пряностей — выключить, так как эти признаки означают готовность соуса.

Примечание: пена во время варки соусов — тщательно снимается. Соусы по остывании — фильтруются. Затем вновь нагреваются, но не до кипения, остужаются и сохраняются в холодильнике. Чем дольше хранится соус, тем он становится лучше — вкуснее и крепче.

Рис отварной

Подготовка и варка риса

Рис перебирают, затем промывают, перетирая обеими руками в холодной воде до тех пор, пока она не станет прозрачной. Практически, необходимо 5—7 раз сменить воду!

Промытый рис засыпают в большое количество бурно кипящей воды (1 кг риса на 6 л воды) и варят до полуготовности, помешивая.

Затем рис перекладывают в большое сито, на дно которого уложено влажное полотенце. Сито ставят на котел с кипящей

водой и доводят рис до полной готовности — на пару.

По-китайски рис варят всегда без соли.

Типичные гарниры китайской кухни

Гарниры служат для того, чтобы их можно было опускать в бульоны, составляя супы, или же брать понемногу для составления гарнирной композиции ко вторым блюдам — мясным или рыбным. Ниже мы помещаем рецепты трех наиболее типичных китайских гарниров.

Острый картофель — Ксианг-ла-ту-доу

Продукты

— 250 г картофеля
— 100 г капусты квашеной с горчицей
— 10 г соли
— 20 мл растительного масла (у китайцев — арахисового)
— 3 луковицы лука-шалота
— 1 стручок сухого красного перца или 1 ч. л. крупного молотого «порошка»

Подготовка

Картофель очистить, промыть в подсоленной воде, нарезать кубиками в 1 см. Квашеную капусту измельчить.

Приготовление

Перекалить растительное масло на сковородке и обжарить в нем картофель до готовности, а затем переложить его временно в чистую посуду, не давая остыть.

В сковородку с остатками масла всыпать красный перец, капусту, лук и, помешивая, довести смесь на сильном огне до полуготовности лука, а затем всыпать уже готовый картофель. Пару минут прожарить, равномерно перемешивая. Сервировать этот гарнир на отдельной тарелке.

Грибы-вешенки с капустными кочерыжками — Дон-гу-кай-ксинь

Продукты

— 750 г кочерыжек
— 200 г сухих вешенок
— 15 г соевого соуса
— 10 г сахара
— 125 г свиного нутряного сала
— 125 мл куриного бульона
— 5 г соли
— 5 г глютамата
— 5 мл кунжутного масла
— 35 г кукурузного крахмала

Подготовка

Каждую кочерыжку промыть и выдержать 30 минут в воде. Затем разрезать вдоль на четыре части.

Грибы 30 минут продержать в теплой воде до разбухания. Твердые, неразмеченные части, а также пораженные места обрезать острым ножом.

Приготовление

Распустить часть нутряного сала на сковородке, перекалить.

Всыпать в раскаленный жир кочерыжки, обжарить их, помешивая, несколько минут.

Добавить частично куриный бульон (75 мл), соевый соус (5 г), сахар (5 г), глютамат (2,5 г) и всю соль. Жарить при помешивании до полной готовности кочерыжек. Затем залить 5 мл крахмала, распущенного в холодной воде.

В другой сковороде разогреть оставшееся нутряное сало. Жарить в нем грибы, добавить оставшийся бульон, соевый соус, сахар, глютамат. Дать увариться, затем влить остальную часть распущенного кукурузного крахмала, довести грибы до полной мягкости, спрыснуть кунжутным маслом и сразу после этого снять сковородку с огня и опрокинуть на сковороду с кочерыжками.

Жареная капуста с паприкой — Чао-бао-кай-си

Продукты

— 0,5 кг капусты
— 50 г зеленой паприки
— 150 г растительного масла
— По 1,5 г соли и глютамата
— 50 мл куриного бульона

Подготовка

Паприку (1 шт.) — очистить от семян, вымыть.

Капусту промыть в холодной воде.

Овощи порезать на узкие полосы шириной 0,3—0,4 см.

Приготовление

Перекалить масло.

Всыпать в него овощи (капусту и паприку) и быстро обжарить их, перемешать.

Влить бульон, несколько минут потушить овощи. Добавить соль и глютамат и еще несколько минут жарить, помешивая, до полной готовности. Овощи должны быть хрустящими.

Сервировать на отдельной тарелке.

Блюда из мяса, рыбы и птицы

В китайской кухне типичным мясом является свинина.

Говядина почти неизвестна. Используется также мясо особо откормленных собак. Собачье мясо — специальная еда для мужской компании. Оно подвергается специальной обработке — вымачиванию, маринованию.

Тушеная свинина в рисовой муке — Фен-цжень-роу

Продукты

0,5 кг свинины (лопаточная часть)

150 г свежего зеленого горошка

100 г рисовой муки

По 5 г лука-шалота и свежего имбирного корня

По 25 мл соевого соуса, бобового творога, поварского вина

8 г карамелизированного сахара

0,5 г соли

Подготовка

Свинину нарезать на полоски $10 \times 2 \times 1/3$ см и обвалять в рисовой муке.

Лук-шалот и имбирь мелко посечь.

Смешать в одной посуде свиные полоски, лук, имбирь, карамелизированный сахар, вино, бобовый творог, соевый соус так, чтобы свинина была внизу, на ней пряности, затем горох, потом оставшиеся пряности. Остаток рисовой муки высыпать сверху на свинину, встряхнуть.

Приготовление

Поставить подготовленное блюдо на огонь и тушить под крышкой на очень слабом огне 2 ч.

Готовое кушанье опрокинуть на блюдо так, чтобы свинина оказалась наверху.

Тушеная свиная грудинка с сахаром — Дог-по-мен-роу

Продукты

— 2,5 кг свиной грудинки

— 0,5 л соевого соуса

— 0,1 л поварского вина

— 200 г сахара (или карамелизированного сахара)

— 50 г лука-шалота

— 50 г имбиря

Подготовка

Нарезать из грудинки квадратные куски по 250 г, то есть 10 кусков. Бланшировать их одну минуту в кипящей воде. Вынуть, обмыть проточной холодной водой.

Приготовление

На сковородку, нагретую на слабом огне, выложить куски грудинки. Добавить сразу же соевый соус, лук-шалот, имбирь и вино.

Как только мясо приобретет коричневый цвет, внести сахар и

подлить столько воды, чтобы она покрывала мясо, после чего усилить огонь до предела и варить-тушить грудинку полчаса.

Затем уменьшить огонь и полтора часа томить до того, как мясо станет мягким, а бульон — густым.

Каждый кусок мяса положить в фарфоровую пиалу и плотно закрыть ее, а затем поставить эти пиалы в паровую баню на 10 минут, после чего подавать.

Сладко-кислый карп — Танг-цю-ли-ю

Продукты

— 0,750—1 кг карпа
— 150 г сахара
— 75 г уксуса
— 300 г кукурузной муки
— 0,2 л подсолнечного масла
— 5 г соли
— 25 г репчатого лука-шалота
— 25 г имбиря
— 0,2 л кипятка
— 15 мл поварского вина

Подготовка

Рыбу тщательно очистить, прополоскать в холодной воде. Сделать косые глубокие надрезы с обеих сторон. Плотно запанировать в кукурузной муке (или маисовом крахмале).

Смешать в одной посуде — соль, сахар, соевый соус, уксус, поварское вино, лук-шалот, имбирь, маисовый крахмал, долить немного воды до образования кисло-сладкого вкуса.

Приготовление

Перекалить подсолнечное масло.

Обжарить рыбу до золотисто-коричневой корочки. Убавить огонь, пряжить, припускать до готовности, затем выложить в глубокое блюдо.

Оставшееся от жарения рыбы масло, сильно увеличив огонь, довести до кипения, влить подготовленный кисло-сладкий соус, довести его до кипения и сразу же вылить на заранее выложенную на блюдо рыбу и тотчас сервировать.

Курятина с красным перцем — Хао-ла ци чжи-дин

Продукты

— 250 г куриного мяса (бескостного), лучше всего грудки
— 100 г свежих зеленых стручков турецкого (жгучего) перца
— 1 яичный белок
— 10 мл поварского вина
— 10 г сахара
— 10 г соевой пасты (хой-син)
— 10 мл соевого соуса (темного)

— По 15 г глютамата, соли, имбиря
— 75 мл воды
— 100 г нутряного свиного жира (или готового лярда)
— 25 г кукурузного крахмала
— 25 мл растительного масла
— Сода на кончике ножа

Подготовка

Кожу, пленки и жилки с куриного мяса удалить и слегка отбить мясо.

Нарезать курятину одинаковыми по величине кусочками не толще 1 см.

Смешать в глубокой посуде кукурузный крахмал, соду, половину яичного белка, 75 мл воды, добавить соли по вкусу.

Положить в эту смесь курятину и хорошенько перемешать. Затем нарезать туда же кусочками стручковый перец.

Приготовление

Перекалить свиной жир на сковородке.

Положить в кипящий жир кусочки курятины и жарить их до готовности. Затем вынуть, обсушить на бумаге.

Вновь нагреть сковородку и выложить туда куски перца, быстро обжарить, вынуть, обсушить.

Перекалить на сковородке (в третий раз!) 25 г растительного масла, влить туда смесь соевой пасты, сахара, соевого соуса, поварского вина, имбиря, воды, соли и глютамата и, непрерывно помешивая, варить соус до загустения.

В загустевший соус внести курятину и стручковый перец, перемешать, чтобы жареные компоненты не были «сухими».

Посыпать зеленым укропом, петрушкой.

Национальные и пищевые традиции японцев по праздничным дням

Японские национальные праздники — немногочисленны. Они связаны с природой и хозяйством Древней Японии, вытекают из логики хозяйственного года. Вот почему в них почти нет ничего религиозного.

1—3 января — японский Новый год.

4 февраля — праздник в честь Царствующего Дома (Императора).

15 июня — Праздник рождения первенцев (Общенациональный).

30 июня — Праздник очищения.

15 сентября — Праздник жатвы.

23 ноября — Праздник богини домашнего очага Хецзуи-но-Ками.

31 декабря — Праздник Великого Очищения.

Еда и принесение пищевых продуктов в синтоистский храм — важнейшая сторона всех японских праздников. Преимущественными продуктами, употребляемыми в праздники, являются не лучшие и редкие, как, например, у русских, да и у других европейских народов, а основные, традиционные, национальные, какими считаются рис, рыба, дичь, зелень, фрукты, а из напитков — домашнее пиво и национальная горячая рисовая водка сакэ (5 пищевых продуктов и два напитка). Зелень и фрукты, конечно, экзотичны. Особенно зелень, в состав которой входят ростки бамбука.

Этот же ассортимент употребляется ежемесячно — 2-го, 15-го и 28-го числа каждого месяца, то есть через каждые 13 дней. Этим достигается своеобразная цикличность питания.

В Японии питаются целый год умно, расчетливо и физиологически правильно. Периодичность и стабильность в употреблении базовых национальных продуктов помогает поддерживать нормальную здоровую работоспособность в течение всего года, не прибегая к разным чрезвычайным средствам, в том числе обходясь без специальных разгрузочных дней и диет, как бы они ни назывались (пост, целебное питание и т. п.). Очистительными средствами считаются два белых продукта: рис и соль[55].

В дни больших национальных праздников едят, естественно, все, что принято в национальной кухне. Но особо праздничными блюдами у японцев считаются блюда из птицы, как и у

мусульман. Вот почему в праздники на столе должны быть непременно куриные, перепелиные или фазаньи блюда.

Точно такой же праздничный характер носят блюда, в которые привнесен своеобразный символический смысл синтоизма. Именно эти блюда и можно называть в какой-то степени религиозно-ритуальными. Они олицетворяют мужское и женское начало. Символом первого, по японским понятиям, служат грибы (белые, подосиновики, шампиньоны и им подобные), а также свиное рыло (нос и щеки головы), а символом второго — бобы (фасоль) и персики. Вот почему в число праздничных блюд непременно включаются разные сочетания свинины с фасолью, маринованные или жареные грибы и компоты из персиков. Употребляются и блюда из сои, особенно китайские и корейские, в которых соя выступает в преобразованном виде — в качестве сыра, паштетов с запахом рыбы или мяса, в виде различных солений и соусов, запеканок и маринадов, о которых нельзя даже предположить, что основой для них послужила соя. Именно эти «обманные» пищевые изделия ценятся особенно высоко на праздничном столе как в силу их отменного и неожиданного вкуса, так и, в не меньшей степени, в силу их соответствия праздничной символике.

Дело в том, что у японцев у богини питания Цзюнь, согласно мифологии, есть аллегорическое животное — лисица, подобно тому как у древних греков Артемида имела такой же живой атрибут в виде лани. А поскольку лисица не только хорошо разбирается в том, что вкусно (ее склонность к курятине особенно симпатична японцам!), но также славится своей хитростью и способностям к обману, то в «обманных» соевых блюдах японцы усматривают напоминание о богине Цзюнь.

Таким образом составляется чрезвычайно разнообразное и по содержанию, и по вкусу торжественное застолье, где обязательными напитками являются домашнее пиво, сакэ и, разумеется, — венчающий застолье зеленый японский чай.

В целом японская кухня, где почти отсутствуют жиры, но очень много белков и фосфора, получается вкусной, легкой, ароматной, гармоничной, так что оставляет прекрасное, радостное и в то же время солидное впечатление своей ненавязчивостью, неожиданностью, кулинарными сюрпризами.

Национальная корейская кухня

На конец XX в. в мире насчитывается примерно 70—75 млн человек корейской национальности. Помимо Южной и Северной Кореи, корейцы проживают значительными компактными, а также рассеянными сообществами в таких странах, как Китай, Россия, Казахстан, Узбекистан, Япония и Австралия. Немало корейцев в странах Западной Европы и в США, где они, однако, не образуют компактных поселений, а рассеяны совершенно индивидуально в местах обитания коренного населения этих стран.

По свидетельству исследователя корейской кухни профессора А. Ланькова, коренные корейцы совершенно не могут обходиться без блюд корейской кухни, так что выезжая даже на короткое время за границу в турпоездку или командировку, все равно берут с собой необходимое на это время количество готовой корейской пищи.

Корейская кухня во вкусовом отношении чрезвычайно своеобразна. Это одна из наиболее архаичных кухонь мира, сохранившая неизменную национальную технологию. Она крайне специфична. Соседствуя с такими не менее своеобразными национальными кухнями, как китайская и японская, корейская кухня, вопреки тысячелетним контактам, сумела сохранить свою исключительность и неповторимость, несмотря на то что кое в чем, и прежде всего в пищевом сырье, она близка и к китайской, и к японской, ибо все они — кухни одного региона, а природные условия в значительной степени определяют характер любой национальной кухни.

Тем не менее технология — набор приемов и методов обработки пищевого материала — у корейцев настолько оригинальна, что им удалось полностью сохранить кулинарное национальное своеобразие своей кухни. Корейская кухня, как и все древние кухни мира, делится на торжественно-парадную и повседневную, хотя и не столь подчеркнуто, как китайская кухня. Имеются и типично ритуальные меню, ритуальные блюда, употребляемые в конкретных случаях, событиях в жизни корейцев. Они не похожи на блюда соседних народов. Вот почему в ряду мировых крупнейших кухонь с их характерными сезонными или календарными меню корейская кухня должна также занять свое особое место.

Если учесть к тому же, что в Корее последние 200—250 лет фактически нет никакой религии, а современные корейцы, как в самой Корее, так и в других странах мира, где они проживают, принадлежат к различным религиозным и идейным течениям

(буддизм, конфуцианство, различные христианские церкви и секты и т. д.), то можно считать, что фактическую роль национального «объединителя», символа единства корейской нации выполняет, по существу, национальная корейская кухня, ее повседневные, праздничные и не в последнюю очередь ритуальные, связанные с корейскими национальными памятными днями, блюда.

Одной из существенных причин сильного воздействия и притягательности для корейцев их национальной пищи является, помимо ее специфического вкуса, строгая сезонность меню.

Ритм сезонной пищи до такой степени психологически гармоничен, что всякий отказ от него (после того, как привычно пользовался им ряд лет) вызывает резкое чувство дискомфорта, что и служит побудительным мотивом вновь вернуться к корейскому меню.

Показательно, что этот «кулинарный эффект» возникает не только у природных, коренных корейцев, но даже и у европейцев, привыкших к корейской традиционной пище или длительное время пользовавшихся ею.

Корейское сезонное питание разработано в соответствии с корейским национальным лунным календарем. Корейский год, как у многих народов Востока, начинается весной. Первый день корейской весны, он же первый день нового года, приходится на 4—5 февраля обычного григорианского календаря. Весь же корейский год разбивается на четыре большие отрезка: весна, лето, осень и зима; каждое время года делится на три месяца, а каждый месяц — на два полумесяца, или корейские «недели», каждая из которых носит собственное название, в то время как месяцы своих названий не имеют, а лишь порядковый номер — первый, второй, третий месяц года и т. д.

Ниже приводится корейский лунный календарь и его соответствие общепринятому международному году, а также перечень особо праздничных календарных дней, в которые корейский стол «оживляется» особо торжественными или ритуально обязательными блюдами.

Как легко увидеть из таблицы, календарь праздников поразительно систематичен и носит строго зарегулированный характер. Если у других народов календарное чередование праздников, особенно исторических, традиционных и ритуальных, хотя и приурочивается к определенным временам года, связано с природой, но они все же друг с другом не связаны, то в корейском традиционном календаре особые и в том числе праздничные дни повторяются через каждые 15—16 дней. Именно в эти дни осуществляется более усиленное и более вкусное,

аппетитное питание. Это отчасти походит на строгое чередование буддийского кулинарного календаря с его регулярными постами, но у корейцев, так сказать, дни дополнительной кормежки в течение всего года распределены абсолютно равномерно и более гармонично. Поскольку они дополняются сезонными меню, то есть количественная сторона еды дополняется изменением качественного состава пищи в связи с изменением продуктов питания весной, летом, осенью и зимой, то в целом народная традиционная система питания у корейцев выглядит солиднее, продуманнее, организованнее и надежнее, чем у каких-либо других народов. Отсюда понятно, почему корейцы уделяют такое внимание еде, своей национальной кухне и почему они остаются верны ей и в наши дни, когда есть много иных соблазнов и когда европейская кухня во многих случаях демонстрирует свои преимущества в условиях современных городов с их спешкой, нехваткой времени и бешеным ритмом деловой и производственной жизни.

Сезонный кулинарный календарь корейцев представляет собой, таким образом, систему строго чередующихся циклов питания, в которых вслед за каждыми 14 днями относительно сдержанной и скромной еды следует один день усиленного питания (полупраздник), затем снова 14 скромных дней и снова день дополнительного питания, а после повторения этого цикла и в следующем месяце — наступает большой праздник, или полный праздник, отличающийся и количеством, и качеством питания не только от обычных дней, но и от трех предшествующих ему полупраздников. Затем этот цикл повторяется еще пять раз в году, а всего — шесть раз в году.

Но помимо этого строгого и привязанного к определенным дням сезонного традиционного меню у корейцев существуют еще некалендарные традиционные ритуальные праздники, в которые также положена определенная еда. Однако таких чрезвычайных праздников в жизни каждого человека случается всего-навсего — три, так что они ни в коей мере не нарушают стройный порядок сезонной календарной кулинарии.

Все эти некалендарные праздники носят сугубо личный характер и приходятся у всех людей на совершенно разные дни в году, так что они не нарушают порядок, а являются в своей совокупности для семьи или узкого круга общих знакомых или родственников чрезвычайно «сюрпризными», а потому психологически стимулирующими жизнь.

Праздник первого года ребенка

Отмечается в первую годовщину рождения любого ребенка в семье — мальчика и девочки. По смыслу и характеру ритуального оформления этот праздник аналогичен празднику «первого шага», который отмечается у ряда народов Юго-Восточной Азии, но не всегда приурочен к календарному году, а учитывает иные конкретные ситуации и условия. У корейцев день рождения человека не празднуется ежегодно, а лишь в первый год жизни, а затем — в день 60-летия. Оформляется этот праздник так:

В первой половине дня, примерно между 10 и 12 часами, в лучшей комнате жилища посредине ставится небольшой низенький стол, на котором располагаются в ряд — следующие предметы:

— Фасоль, бобы или красная чечевица

— Отварной на пару рис в красивой, глубокой чаше

— По периметру стола раскладывают определенные предметы: карандаш, ножницы, книгу, нитки, деньги (серебряные)

— В глубине стола ставится корейский хлеб — чельтоги. Он олицетворяет вообще семью, нацию, корейский народ. Дети до него обычно не могут дотянуться, когда их специально подводят к столу, оставляют одних и предлагают взять какой-нибудь один предмет

Если ребенок возьмет бобы, то считается, что он легко будет переносить детские болезни. Если возьмет деньги, то будет богатым, книгу — ученым или писателем, рис — в его доме будет изобилие, нитки — портным или швеей.

Сезон	**Корейский месяц**	**Номер корейской недели**	**Название недели**	**День начала корейской недели по международному календарю**	**Праздничные и национально-значимые дни сезона, учитываемые при составлении меню**
Весна	Первый	1	ипчун	4—5 февраля	Первый день весны, начало года. Лунный Новый год
		2	усу	19—20	Начало

				февраля	дождей
	Второй	3	гёндиб	5—6 марта	Пробуждение насекомых
		4	чунбун	21—22 марта	День весеннего равноденствия
	Третий	5	чонь-мень	5—6 апреля	Хансик — день жертвоприношен — большой ритуальный праздник
		6	гогу	20—21 апреля	День Хлебного дождя
Лето	Четвертый	7	ипха	6—7 мая	Праздник Дано (Тано) — первый день лета
		8	соман	21—22 мая	Завязи злаков
	Пятый	9	мангдень	6—7 июня	Высадка риса. Сбор ячменя (озимого)
		10	хади	21—22 июня	Летнее солнцестояние
	Шестой	11	сосо	7—8 июля	Чобок — праздник первой жары
		12	дэсо	23—24 июля	Дюнгюок — праздник большой жары
Осень	Седьмой	13	ипчу	8—9 августа	Первый день осени
		14	чосо	22—23 августа	Малбок — праздник последней жары

	Восьмой	15	бякно	8—9 сентября	Белая роса (первая утренняя изморозь)
		16	чубун	21—21 сентября	Чхусок — праздник сбора урожая. День осеннего равноденствия
	Девятый	17	ханно	8—9 октября	Холодная роса
		18	санганг	23—25 октября	День первого инея (заморозка)
Зима	Десятый	19	иптонг	7—8 ноября	Первый день зимы
		20	сосол	22—23 ноября	День малого (первого) снега
	Одиннадцатый	21	дэсол	7—8 декабря	День большого (глубокого) снега
		22	донгди	21—22 декабря	День зимнего солнцестояния
	Двенадцатый	23	сохан	4—5 января	День малого мороза
		24	дэхан	20—21 января	День большого мороза

После этого ритуального гадания о будущем ребенка начинается торжественное праздничное застолье, где подают:

— Квашено-перченую капусту — кимчхи

— Сырую рыбу в соево-лимонном соусе с луком и другими овощами (хве)

— Корейские супы и блюда из мяса и птицы, а также ряд овощных блюд

Праздник 60-летия, или 60-летний юбилей

Традиционно отмечается у любого дожившего до этого возраста корейца. Имеет определенный ритуал и стол. Другие юбилеи — 50-летие, 75-летие и т. д. — у корейцев не отмечаются.

Свадебный праздник и свадебное застолье

Подобное событие отмечается, разумеется, у всех народов. Но у корейцев — это обязательный, один из трех непременных личных праздников в жизни человека. И он связан, конечно, с совершенно определенным застольем и с ритуальными блюдами.

Поминки

Корейские поминки происходят не в доме, где жил покойный, а непосредственно у его могилы на кладбище. Родные берут туда чашку паби (отварного риса), вареную целиком курицу, нечетное число крутых яиц, обычно 5—7 или минимум 3, если на поминках присутствуют один-два человека.

Кроме того, обязательно берут бутылку рисовой (или любой другой) водки и небольшую четырехугольную скатерть.

На кладбище в изголовье могилы раскладывают скатерть, на нее выставляют принесенную еду. Самый старший из присутствующих наливает первую рюмку водки и выливает ее на могилу в то место, где находится голова усопшего. Затем присутствующие символически, понемногу, пробуют каждое из принесенных блюд, а половина или более того остается на могиле.

Ритуальная еда кришнаитов

Кришнаиты, то есть члены международного религиозного «Общества сознания Кришны» (ИСККОН), исповедуют одно из направлений индуизма, общее число приверженцев которого ныне стоит в мире на третьем месте после последователей ислама и всех форм христианства.

Кришнаиты, являющиеся членами ИСККОН — возрожденной в основном на Западе (в США, Канаде, Западной Европе) международной организации активного индуизма, являются как бы «боевым авангардом» современной ведической религии, философии и культуры и в силу этого выработали четкие и строгие правила как своего общественного поведения, так и своего быта, и в том числе питания, подчиненного исключительно религиозным задачам. Состав и распорядок приема пищи у кришнаитов прочно и неразрывно связаны с их религией, причем эта связь проявляется не только в определенные религиозные праздничные или постные дни, а в течение всего годового календарного цикла, буквально ежедневно на протяжении всей жизни. Таким образом, у кришнаитов все их питание, вся пища носит ритуальный характер, является чуть ли не главным, основным материальным и наглядным проявлением их религиозного рвения.

В современном мире, помимо самой Индии, кришнаиты обладают тремя сотнями крупных центров «Общества сознания Кришны», и ежегодно это число увеличивается в странах, где прежде о Кришне не имели представления. Планомерный рост и удивительная выживаемость этих религиозных общин объясняется теми изменениями социально-экономического порядка, которые наступили во всем мире в 90-е годы в результате глобальных политических сдвигов и которые стали причиной резкого увеличения слоя людей, лишенных уверенности в завтрашнем дне или неспособных обеспечить себе существование.

Международная организация кришнаитов протягивает как бы руку помощи этим людям, берет на себя решение всех проблем, связанных с обеспечением своих приверженцев жильем, одеждой и ежедневным питанием, в обмен на их бесплатный труд.

В чем же сущность ведической (кришнаитской) системы питания?

Во-первых, кришнаиты исходят из того, что в пищу человека не должны входить мясо животных и птицы, а также рыба, яйца или иные живые, а потому «нечистые», существа (морепродукты,

улитки, устрицы, саранча и т. п.).

На Западе часто кришнаитскую систему питания отождествляют с вегетарианством. Это совершенно ошибочное определение, ибо в вегетарианстве существенную роль играют, например, яйца и нет никаких исключений для пищевых продуктов растительного мира.

В кришнаитском же питании, наоборот, исключены такие нужные для кулинарного процесса растения, как лук и чеснок, запрещены напитки растительного происхождения — чай и кофе. Но в то же время в ряде случаев определенным людям разрешается употреблять мясо, кроме говядины, то есть мяса коров, которые считаются «праматерями человечества», священными животными.

Можно также употреблять пищу, запрещенную во время строгих постов в других конфессиях, в частности, христианстве. Дело в том, что и католики, и православные, и протестанты исключают из постной пищи и любых постных блюд такие компоненты, как масло, молоко, сливки, сыр, творог и иные кисломолочные продукты, считая их скоромными.

Кришнаитская кухня, наоборот, считает сливочное масло, а тем более все растительные масла, а также молоко и все его производные — основным, главным, непременным, постоянным элементом каждодневного питания, своего рода обязательной священной пищей.

Таким образом, ни по составу, ни тем более по композиции блюд пища кришнаитов не похожа ни на вегетарианскую европейскую, ни на постную религиозную, употребляемую приверженцами христианских религий.

Основу ее составляют злаки, то есть зерно различных растений и мука из них, причем огромную роль играют бобовые (горох, фасоль, нут, бобы, чечевица, соя, маш), являющиеся основным источником белков, а также хлебные злаки (пшеница, рис, ячмень, джугара) и далеко не в последнюю очередь жиры — сливочное масло, растительные масла, молочные продукты, молоко и особенно йогурт (катык). Отсюда широкая возможность приготовления в кришнаитской кухне всевозможных мучных блюд, каш в сочетании с маслом, молоком, творогом.

На втором месте стоят орехи, грибы, овощи и фрукты, создающие, с одной стороны, основу питания, а с другой — многочисленные и разнообразные дополнения к мучным блюдам и особенно часто используемые в супах, соусах, сладких блюдах.

Совершенно исключительное место в кришнаитской (ведической) кухне занимают пряности: черный, красный, белый перец, кубеба, корица, бадьян, кардамон, имбирь, калган,

куркума, асафетида, ажгон, зира, петрушка, укроп, базилик, кориандр, широкая гамма разнообразных карри.

Именно пряности в сочетании с жирами дают возможность создавать из злаков, овощей и фруктов разнообразные, отличающиеся по вкусу и аромату блюда и тем самым обеспечивать людей неприедаемой, вкусной пищей, хотя ее энергетическая ценность может быть весьма скромной.

Что же касается содержания конкретных блюд, то поскольку пищевой состав всего питания четко очерчен, в их повседневной композиции допускается полная свобода, хотя в целом придерживаются традиционной рецептуры. Общий же состав и, главное, вкусовая гамма ежедневной пищи могут сильно меняться и колебаться. И именно это обеспечивает неприедаемость кришнаитской кухни несмотря на все те искусственные пищевые исключения и запреты, которые в ней предписываются и соблюдаются.

Распорядок дня, и в том числе распорядок принятия пищи, у кришнаитов весьма строго определен и неукоснительно выдерживается.

Кришнаитский «день» начинается в 3:30 ночи (или «утра»). В 4:15 начинается религиозная служба — моление Кришне. Во время нее Кришне «предлагают» сочные сладкие ароматные блюда или свежие плоды. Часть этих «жертвоприношений» делится и съедается кришнаитами после службы, примерно около 6:00 утра. Это — небольшая «затравка», «закуска».

После медитации и лекции по ведической философии организованные в коммуны кришнаиты завтракают: в 8:00—8:30 они получают так называемый прасад. Сюда входят лепешки, каша, орехи, молоко или йогурт, блюда из овощей и фрукты.

С 9:00 до 14:00 кришнаиты работают, а в 14:00—15:00 следует обед — главный прием пищи у кришнаитов. На обед, как правило, подается рис, затем дал (суп из бобовых, чаще всего фасолевый), тушеные овощи (в масле) и к ним индийский хлеб чапати и еще какое-нибудь одно или два кушанья, в том числе сладкое.

Воскресный обед увеличивается до 10—12 блюд!

В 19:00 кришнаиты собираются для вечернего моления-пения, слушают очередную лекцию о Кришне и, ограничившись стаканом йогурта, ложатся спать в 21:00 или, самое позднее, в 21:30, чтобы проснуться на другой день опять в 3:30. Таким образом, они спят по шесть — шесть с половиной часов в сутки.

В целом такой распорядок дня — здоровый, ненапряженный, но он приемлем лишь для людей дисциплинированных, со скромными жизненными идеалами и к тому же тренированных в

этом духе с юных лет, причем психологически являющихся «жаворонками», то есть людьми, которые привыкли делать основную работу в первой половине дня. Для потенциальных «сов» кришнаитский режим совершенно неприемлем, и непонимание этого обстоятельства часто приводило к большим трагедиям.

В отличие от большинства религий современные кришнаиты придают огромное значение именно распространению ведического питания как одному из основных направлений своей религиозной деятельности. В 70-х годах XX в. ими была основана программа «Пища жизни», согласно которой они проводили массовые акции бесплатного обеспечения ведической горячей пищей населения районов стихийных бедствий.

Так, эта программа осуществлялась во время Спитакского землетрясения в Армении, во время гражданской и национальной грузино-абхазской войны и во время войны в Чечне. В самый разгар чеченской трагедии в разрушенном и охваченном пожаром Грозном появились 12 кришнаитов, которые в тяжелейших условиях, на привозной воде, готовили ведическую пищу и раздавали в день до трех тысяч горячих обедов. Всего за последние десять лет кришнаитская программа «Пища жизни» распространила в России свыше трех с половиной миллионов бесплатных обедов. К концу 90-х годов в России действуют около ста кухонь и кафе, в которых кришнаиты готовят и распределяют свою ведическую (растительную) пищу бесплатно различным категориям бедствующего населения.

Правда, реальный результат этой деятельности пока весьма незначителен. Люди, конечно, охотно получают продовольственную бесплатную помощь со стороны кришнаитов, особенно их горячие, вкусные обеды, но их последователями в результате становятся крайне незначительное число — доля процента — людей, ими облагодетельствованных. Однако это не смущает кришнаитов и руководителей ИСККОН. Они продолжают свою религиозно-кулинарную работу с прежней активностью.

Большое значение имеет то, что у кришнаитов приготовлением пищи занимаются кулинары-профессионалы высокой квалификации. Это обеспечивает одинаково хорошее качество питания для всех участников кришнаитских коммун, а также для всех, кто пользуется услугами кришнаитской продовольственной благотворительности. Именно это и отличает кришнаитскую пищевую деятельность, кришнаитские благотворительные обеды от благотворительной пищевой помощи других международных организаций (ООН, Красного Креста, Армии спасения и т. п.), у которых продовольствие часто

распределяется в сухом виде, в виде полуфабрикатов и консервов, а горячие обеды исполняются в чрезвычайно посредственном виде — стандартные супы и каши, лишенные кулинарных достоинств и привлекательности.

Глава 6. Знаменитые едоки

Как питались известные люди XX в.

Вопрос о том, что едят или ели великие или просто значительные люди, интересует не только обывателей, людей легкомысленных и просто любопытных, стремящихся по складу своего характера заглядывать в любые недозволенные им по рангу «щелки» и «замочные скважины», но и людей серьезных, степенных, рассудительных и скромных, считающих, в принципе, крайне неприличными любые «заглядывания» за чужой забор. Выходит, поинтересоваться меню ближнего, и даже вовсе не соседа, а высокопоставленного лица, иначе говоря, «сунуть свой нос в его кастрюлю» — отнюдь не считается зазорным, а вроде бы даже вполне допустимым. Отчего же?

Дело в том, что сравнивать, сопоставлять свое личное положение с положением недосягаемых лиц психологически и легче, и доступнее, и удобнее именно на бытовом, особенно на кулинарном уровне.

В таких случаях каждый подспудно рассуждает так: а чем я отличаюсь от него или он от меня как человек, на чисто физиологическом уровне? И чем, собственно, я хуже?

Кроме того, обычно, интересуясь бытовой, гастрономической стороной жизни высокопоставленных лиц, а особенно великих людей, исходят из того, что знать о ней крайне полезно, а потому и необходимо по причине, так сказать, чисто просветительской и рекомендательной. Во-вторых, у великих, несомненно, существуют гораздо большие возможности по сравнению с обычным Homo sapiens.

В начале XX в. именно эти соображения, именно подобный ход рассуждений стали все более распространенными, поскольку сама общественная, социальная и политическая структура общества во всем мире претерпела значительные изменения.

При феодализме подданный, вассал, а тем более крепостной, вовсе не простирал свою фантазию до того, чтобы интересоваться кулинарным бытом своего сюзерена. Подобные мысли крепостным и в голову не могли прийти. Его мечты сводились лишь к тому, чтобы его не выдрали лишний раз без всякой вины на конюшне!

В XX в. рост мелкой буржуазии в Западной Европе и США, рост средней буржуазии и национальной интеллигенции в России и других странах Восточной и Юго-Восточной Европы существенно не только изменили социальную структуру общества, не только привели к созданию новых общественных движений, течений, но и вызвали в низовых слоях общества такие

новые интересы, такие потребности в информации о различных явлениях, происходивших в обществе, какие не только не существовали, но даже и не снились, не могли пригрезиться ни одному существу в предыдущих столетиях!

Вторая половина XX в. оказалась в этом отношении еще более «урожайной». Не просто потребность в информации о том, что делается в «высших» сферах общества, возросла у «простых людей», но и степень удовлетворения такого любопытства была доведена до предела, причем искусственно, даже без всяких «требований» толпы.

Новое поколение СМИ, целые орды пишущих, говорящих, фотографирующих и звукозаписывающих журналистов самыми наглыми, насильственными способами стали добывать и выбрасывать на широкое, всемирное общественное обсуждение самую закрытую, самую интимную бытовую информацию, не только кулинарно-гастрономического, но и постельно-сексуального плана.

Короче говоря, если в начале XX в. все еще считалось неприличным заглядывать на чужую кухню, в чужую кастрюлю, не дозволялось без спроса заходить в чужом доме в буфетную или столовую комнату, то к концу нашего века стало вполне допустимым, вполне возможным врываться «прямо в спальню» и выставлять хозяев во всей наготе... читающей и смотрящей телевизор публике. Тут уж никак нельзя объяснить свой (то есть наш) интерес мотивами «просветительскими и рекомендательными», с которых начался сто лет назад поход мелкобуржуазных масс на кухни «великих людей». Теперь «заглядывание» в чужие тарелки, а вернее, неприкрытый кулинарный допрос — «что ел, когда, почему, по какой цене?» — учиняется любой поп-звезде, спортсмену, а также государственному мужу, с которым «беседует» представитель прессы.

И такой «допрос» не дает, естественно, ничего просветительского и ничего поучительного, бывает лишен всякого смысла. Он просто примитивно удовлетворяет сиюминутное любопытство пресыщенного подобной информацией обывателя. Тот в очередной раз узнает, что поп-звезда пьет водку «Довгань» как якобы... дамскую, а известный гитарист не может вспомнить ни одного блюда, кроме макарон с мелко нарезанными сосисками и томатным соусом.

Я сделал свой исторический обзор кулинарных привычек известных людей XX столетия с единственной, действительно научно-просветительской целью, тем более что буду анализировать по преимуществу еду людей уже почивших, давно

отошедших в мир иной, и, таким образом, не нарушу их жизненный покой, не коснусь нескромно их нынешнего быта.

Конечно, просветительства в том смысле, в каком его представляет обыватель, в этом обзоре, скажу прямо, будет весьма мало. Ибо, как правило, кулинарный опыт «великих людей» вовсе не велик и тем более не располагает к его рекомендации для всех прочих. Даже подлинно «великие люди» XX в., не говоря уже о просто известных и занимающих высокие позиции, в большинстве случаев не умели воспользоваться ни своими личными возможностями, ни чужими знаниями для правильной организации своего кулинарно-гастрономического быта.

В первых главах книги, посвященных двум первым десятилетиям XX в., я уделил немало внимания придворной кухне в Европе и тем самым достаточно подробно познакомил читателей с гастрономическим бытом тогдашних европейских монархов, которые и составляли, собственно, ту узкую общественную прослойку, которая в то время как бы автоматически причислялась в глазах простого человека к известнейшим людям мира — императорам, королям, царям. Разумеется, монархи не могут отождествляться с «великим людьми», но в чисто гастрономическом отношении как раз именно они и составляли ту верхушку общества, ту высшую точку государственной пирамиды, члены которой обладали наилучшими возможностями и кулинарным опытом, соединенным со знанием высочайших традиций европейской и мировой кулинарной культуры. Это было следствием их исторического положения. Так что в этом отношении стол монархов, который был продемонстрирован на примере таких стран, как Франция, Германия, Россия, достаточно показателен и в историко-кулинарном отношении — репрезентативен.

После первой мировой войны и Октябрьской революции в России, когда большинство государств стали возглавлять не монархи, а президенты, канцлеры, бывшие генералы, маршалы, «вожди» партий и просто диктаторы, то есть лица, пробившиеся к верховной власти не из аристократических кругов, а порой из самых обычных разночинных низов, и отличающиеся от остальных смертных не происхождением, не «породой», а либо своими способностями, либо идеями, либо силой воли, либо всеми этими качествами, соединенными воедино, наступила значительная дифференциация среди глав государств, и эта дифференциация стала проявляться нагляднее всего в области быта этих людей и в области их общей культуры.

Главы государств стали с этих пор отличаться друг от друга

не только большей индивидуальностью, которую им труднее было скрывать, чем монархам, но и политическими, общественными, кулинарными взглядами, а также представлениями о своем месте в истории.

Так на мировой политической арене на протяжении XX в. появилось много ярких, исторически значимых и, во всяком случае, заметных представителей международной политической элиты, некоторых из них можно причислить к действительно великим историческим фигурам.

Однако все они по своему гастрономическому жизненному опыту и по кулинарно-образовательному уровню стояли намного ниже даже самых посредственных и бездарных монархов прошлого. Независимо от того, какой политической ориентации или идеологии придерживались выдающиеся деятели XX в., все они по своему пищевому жизненному опыту были, в сущности, неразвитыми, необразованными, неопытными людьми, и это не могло не отложить отпечатка на их индивидуальном подходе к вопросам и общественного, и собственного, личного питания.

Так, одни из них подчеркнуто не придавали никакого значения своему питанию, вели себя в этом вопросе лишь сообразно складывающимся обстоятельствам — могли быть и аскетами, довольствующимися полуголодным существованием, но могли и питаться всем тем, что было доступно и вкусно, совершенно не заботясь о том, полезно ли это, принято ли это.

Другие, наоборот, оказавшись в положении лиц, которым все доступно, либо брали от жизни максимум того, что было возможно, либо оказывались в плену своего окружения и господствующих там современных теорий питания и подчиняли себя, свой режим, свои желания исключительно этим взглядам.

Все это ограничивало «великих людей», превращало их, по сути дела, в рабов современного общества и господствующих в нем предрассудков. Так, убежденными вегетарианцами были одновременно великий демократ и гуманист писатель Бернард Шоу и фашист Гитлер.

Самым же решающим фактором в организации стола того или иного видного общественного или государственного деятеля оказывались ход его политической жизни, его политическая карьера, условия его существования, его деятельность до прихода к власти, которые, как правило, были столь интенсивны, что не оставляли ни времени, ни места для того, чтобы серьезно заняться организацией своего личного быта вообще и питанием, как существенным элементом быта, в частности.

Гитлер, которому приходилось вербовать своих сторонников и устраивать политические сходки в обычных пивных, где

собирались отставники-офицеры, разумеется, не мог избежать того, чтобы не пить пива.

Ленин, которому приходилось большую часть жизни скрываться на чужих конспиративных квартирах, волей-неволей был вынужден питаться лишь такой пищей, которая либо не нуждалась в приготовлении, либо требовала элементарного приготовления — кипячения воды на спиртовке. Отсюда понятно, почему основными «блюдами» его стола годами оставались молоко, яйца, хлеб, и ничего больше!

Так ход жизни, ход политической карьеры оказывали решающее воздействие на формирование кулинарных пристрастий многих «великий людей», хотя это и проявлялось, конечно, у каждого в разной степени.

Исключение в этом отношении составляли как раз не великие и даже не выдающиеся люди, известные своим высоким общественным положением, достигнутым в результате политической борьбы, а те «серые лошадки», возносимые на политический Олимп в разных странах в XX в. в силу каких-нибудь случайных, конъюнктурных обстоятельств и не представлявшие собой ни в личном, ни в государственном отношении ничего, кроме самых пошлейших посредственностей.

Конечно, мы знаем очень мало о пищевых взглядах подобных лиц, которые составляли довольно широкий круг или даже слой, обладавший громадными властными и материальными возможностями, ибо редко кто из них поднимался на самую вершину власти, но то, что становилось известно общественности, всегда свидетельствовало о них как о самых ревностных потребителях всех достижений кулинарного и гастрономического производства в своих странах.

Классическим примером в этом отношении может служить президент Франции Феликс Франсуа Эмиль Лубэ, избранный на этот пост 18 февраля 1899 г. Именно он в XX в. весьма символически «открыл счет» тех случайных, конъюнктурных государственных деятелей в Европе, которые к концу столетия фактически заполонили собой «государственные машины» всех стран не только в Западной, но и в Восточной Европе, в России и Америке и, несмотря на все свои национальные, религиозные и иные различия, были весьма близки друг к другу социально, а потому и психологически. Именно поэтому им даже не мешали различия в воспитании и в культуре и они весьма хорошо понимали друг друга и умели договориться между собой.

Французский президент Лубэ — первый глава государства Франции, который совершил в 1902 г. официальный визит в Россию и тем самым заложил не только основу союза России и

Франции против Германии, но и основу всей Антанты в целом. Но сделал он это, так сказать, походя, да и не сам по себе, а как посредник, доверенное лицо парижских и лондонских банкиров.

Лубэ происходил из мелкобуржуазной семьи на юге Франции, был, следовательно, провинциалом в гостиных парижской знати, когда начинал свою политическую карьеру. Именно поэтому он избрал профессию адвоката, позволявшую, как и профессия врача, проникать в самые закрытые круги общества в качестве «помощника». Затем Лубэ стал специализироваться на вопросах полиции и финансов, был министром, Председателем совета министров, сенатором и, наконец, стал президентом, пройдя все ступени политической карьеры государственного сановника. Это был типичнейший француз-жизнелюб, не упускавший случая воспользоваться всеми возможностями, которые предоставляли его высокие должности.

В историю Франции он вошел не только как первый президент страны XX в. (18.2.1899—18.2.1906), но и как активный участник Панамского скандала, как борец с анархо-синдикалистским рабочим движением (за что буржуазия и простила ему «Панаму»), как организатор колониальной экспедиции по завоеванию Дагомеи.

Кроме того, он попал далеко не последней строкой и в историю... французской кулинарии. 22 сентября 1900 г. он закатил грандиозный государственный банкет. И, можно сказать, сделал это как раз вовремя, ибо Франция была на пике своего стабильно улучшавшегося экономического положения, которое всего через три-четыре года стало ухудшаться и уже не могло быть восстановлено на прежнем уровне ни в первой, ни тем более во второй половине XX столетия.

Банкет президента Лубэ стал, таким образом, неповторимым и непревзойденным, первым и последним великим банкетом XX в., ностальгическим воспоминанием для многих поколений французов о былом кулинарном (и не только кулинарном) величии Франции. На него были приглашены 22 295 человек, то есть все мэры всех французских городов, поселков и деревень, каждый из которых получил пригласительный билет «личного гостя президента Французской Республики». С тех пор ни одно уже государственное лицо во Франции, включая генерала Шарля де Голля, не могло себе позволить подобную роскошь за государственный счет.

Меню «застолья века»

— Закуски

— Говяжье филе «Бельвью»

— Утка по-руански

— Пулярка, жаренная по-брессски
— Заливные фрикадельки из фазана — «пули Св. Губера»
— Салат Потель
— Мороженое Конде
— Десерт

Позднее Кристиан Пои так писал об этом банкете в своей «Истории французской кухни»:

> «Никогда прежде такое значительное число обедающих не собиралось за одной трапезой во Франции, да и вряд ли где-нибудь в целом свете. Заслуга устройства этого фантастически грандиозного банкета целиком принадлежит поварской фирме „Потель и Шабо“. Речь Феликса Лубэ не помешала гостям с удовольствием переваривать вкусную пищу».

Касаясь критики, которая последовала в прессе насчет того, что в меню банкета отсутствовали французские сыры, Кристиан Пои отметил, что это вовсе не упущение, а заслуга кулинарно-поварской команды.

> «Ибо старинное, но забытое ныне непосвященными нуворишами гурманское правило гласит, что при подаче блюд из фазана следует особенно предохранять органы обоняния обедающих от иных сильных пищевых запахов, причем не только до, но и после фазаньего блюда. И старый шеф-повар Енисейского дворца в точности выполнил это изысканное предписание знатоков еды, исключив сыры из состава энтреме перед сладким и десертом. Этому надо только радоваться: подлинные элитарные кулинарные традиции еще не исчезли во Франции даже на пороге технического, индустриального XX в.».

Да, в 1902 г. предметом радости и гордости французской буржуазии все еще оставались подобные кулинарные торжества и гастрономические изыски. Но как много изменилось к концу нынешнего столетия! Как стала не похожа на себя гастрономическая Франция, допустившая ради туристов и грубой толпы вульгарную кулинарию «Макдональдсов» и давно уже начисто забывшая не только старые добрые величественные банкеты эпохи президента Лубэ, но даже самого папашу Лубэ!

Первая мировая война и Октябрьская революция в России явились значительным историческим рубежом, резко отделившим всю довоенную, мирную, дореволюционную кулинарию от

послереволюционной чисто психологически, а не только в силу изменившейся продовольственной ситуации в разоренной Европе. Думать, говорить, а тем более мечтать и увлекаться гастрономическими проблемами, рассуждать серьезно о пище стало не только в Советской России, но и в Европе чем-то мелким, пошлым, почти недопустимым и в целом даже неприличным среди серьезных политиков всех мастей. В советском же государстве гастрономически-кулинарная тематика после Октября оказалась полностью исключенной из общественной жизни, особенно в руководящих кругах партии, среди революционной элиты. Сложилась редчайшая в мировой истории ситуация, когда именно сильные мира сего встали на позицию пренебрежения жизненными благами, сделали эту позицию как бы частью официальной идеологии и сознательно, в силу исторических причин, партийной морали и обязательств, как бы отодвинули все личные проблемы, в том числе и проблемы быта и питания, с переднего плана на самый дальний, на самый непрестижный и целиком сосредоточили свое внимание на разрешении глобальных общественных проблем.

Конечно, в числе этих проблем на первом плане были вопросы обороны страны и снабжения населения продовольствием, но обеспечение людей едой трактовалось исключительно как насыщение с целью сохранения и повышения их общественной активности и работоспособности, а не как удовлетворение их кулинарных желаний и гастрономических вкусов. Именно то, что сами руководители первого в мире рабоче-крестьянского государства смотрели на еду как на физиологическую необходимость, привело к тому, что проблемы продовольственного снабжения, проблемы обеспечения людей едой были отделены резко и наглухо, как китайской стеной, от вопросов кулинарии, гастрономического разнообразия, от проблем усвояемости и вкуса пищевого сырья и тому подобных «деталей».

Продснабжение страны представлялось важным, решающим, главным, а вопросы кулинарного оформления продовольствия рассматривались как мелкие, побочные, даже отвлекающие и вообще ненужные. Была бы еда, а как ее съесть — в этом нет никакой проблемы. Именно такая постановка вопроса, представлявшаяся естественной и вполне очевидной руководству советской страны, возможно, и справедливо — временно, на два-три-четыре года, создала с годами огромные трудности, привела к искаженному развитию всего советского общества. И это стало возможным потому, что это исторически неверное положение не было своевременно компетентно скорректировано. Жизненный,

бытовой и пищевой опыт первых руководителей советской страны не давал им никаких оснований для опасений, что в этой области совершается крупная историческая ошибка.

Такие люди, как Ленин, Свердлов, Дзержинский, Фрунзе, Бухарин, в личной жизни не уделяли вопросам питания никакого внимания, довольствуясь чрезвычайно малым, скромным столом и при этом почти не замечая этого, не рассматривая даже вынужденное голодание как жизненное неудобство. Уже одно это качество, свойственное им, препятствовало их активному вмешательству в данный круг проблем в масштабах страны, поскольку считалось, что для таких дел имеются более узкие специалисты. «Специалистов» же, умевших увидеть за политикой кулинарию и за кулинарией — политику, в нашей стране не существовало никогда.

Что же касается Ленина, то его отношение к еде, ее составу и значению в жизни вообще характерно для русской интеллигенции начала XX в., и потому интересно рассмотреть более подробно, как питался Ленин на протяжении всей своей жизни.

История питания Ленина

Итак, с детства в семье у Ленина — строгий распорядок дня, в том числе и питания. Завтрак в будни — в 8 ч утра, в праздники — в 12 ч. Обед в будни — в 14 ч, в праздники — в 16 ч. Ужин ежедневно в 20—21 ч.

Еда — русско-немецкая. Супы — молочные, растительные, крупяные; русские кислые щи подавались редко, считались «тяжелыми» и «грубыми». Также редко, сравнительно с волжскими возможностями, варили уху, лишь изредка летом. Вообще, супы не доминировали, как это было принято в крестьянских семьях. Это относилось и к хлебу. Черный употреблялся исключительно редко, лишь в будни и только к обеду. К чаю, ужину, в воскресные дни и праздники полагался белый ситный, что было для Симбирска признаком зажиточности.

Ситный — наиболее утонченный помол белого пшеничного хлеба[56]. Но главное заключалось не в этом признаке, а в том, что ситный хлеб вымешивается и выстаивается длительнее, чем всякий другой, и в нем идут иные ферментативные процессы. Вот почему ситный был вкуснее других видов хлеба, за исключением пеклеванного. После 1900 г., в течение 25 последних лет своей жизни, Ленин был совершенно лишен этого вида хлеба как за границей, так и в Советской России в период гражданской войны. А именно в ситном и в черном хлебе содержатся все те редкие витамины, которые столь необходимы для активной жизнедеятельности человека: B_1, B_2, B_6, B_{12}, B_{15}, Е. Их Ленин практически не получал всю вторую, наиболее напряженную половину своей жизни.

Мать, Мария Александровна, старалась готовить так, чтобы было поменьше кухонной разделки. И именно молочные блюда в соединении с мучной основой предоставляли эту возможность, делали кухонную работу «чистой» и «быстрой». Вот почему мясные блюда готовили мало и крайне редко. При этом мясо (говядину) лишь отваривали, а не жарили по двум причинам: отваривать было легче, и отварная пища, по врачебным понятиям, считалась «легкой», «полезной», а жарить надо было уметь, не говоря уже о том, что необходимо было тратиться на масло, на приобретение особой посуды — казанов и сковород (глубоких), на трудоемкую ее чистку. Вот почему, живя в окружении татар Поволжья, где жареные баранина и конина составляли основу питания, немногочисленные русские семьи сторонились именно мясной, жареной пищи, тем более из баранины и конины, предпочитая говядину[57].

Что же касается национальных русских блюд, свойственных Центральной России, то в тогдашнем Поволжье в интеллигентных семьях типа Ульяновых их не знали. Щи, как мы упоминали, особенно кислые, из квашеной капусты, здесь никогда не готовили, рыбные блюда также были исключением. Уха — лишь изредка. О ботвинье, окрошке, солянках, рассольниках и кальях, распространенных в Московской, Калужской, Брянской, Рязанской, Орловской губерниях, здесь даже и не слышали в то время. Не в традиции семьи было и приготовление пельменей, уже распространившихся в Поволжье, но среди татар и марийцев под иными названиями (пельняни и подкогльо). Так что русский стол семьи Ульяновых был крайне ограничен, скуден, а общий стол — однообразен. Среди «горячих» блюд доминировала яичница — тоже весьма скорое блюдо, а из немецких — армериттер: моченый в молоке белый хлеб, поджаренный слегка на сковородке на сливочном масле и залитый яйцом. Крутые яйца и яйца всмятку (по воскресеньям) были обычным блюдом за завтраком и ужином у Ульяновых. Другим дежурным блюдом были бутерброды, совсем немецкое в то время «кулинарное изделие». Бутерброды делались либо просто с маслом, либо в качестве лакомства намазывались медом, либо изредка делались с хорошей копченой рыбой — с осетриной, балыком, севрюгой, но чаще всего с заломом.

Копченая и соленая рыба была сравнительно дешевым ценным пищевым компонентом, который получал в детстве Ленин. Она имела огромное значение как источник фосфора. В остальном же пища — молочно-яичная — хотя и была здоровой и полезной, но только для ребенка, максимум для юноши, ибо она содержала избыток витаминов роста — A, D, K. Стоило Ленину на два-три года лишиться даже такого несовершенного домашнего стола, став с 1887 г. студентом Казанского университета, как он приобрел «болезнь желудка», в связи с чем ему были рекомендованы щелочные минеральные воды, каковыми в то время считались французские «Виши» и кавказские «Ессентуки № 17».

Поездив по Поволжью (Самара, Сызрань, Саратов), в 1891 г. Ленин приезжает в Петербург на экзамены и, едва сдав их в апреле, — хоронит 8 мая свою младшую сестру Ольгу, курсистку Бестужевских курсов, которая умерла от такой болезни, которая немыслима в мирное время да еще в интеллигентной среде, а именно — от брюшного тифа. Как известно, причиной брюшного тифа могут быть сырое, некипяченое молоко (или вода), а также отсутствие элементарной гигиены при питании: грязная посуда, немытые руки, еда из чужой чашки или из одной посуды

одновременно с чужими людьми. Все это трудно вяжется с представлением о скромной, аккуратной провинциальной девочке, воспитанной в строгой, почти чистоплюйско-немецкой семье. Единственное объяснение — бездумное, привычное со времен домашнего житья употребление сырой воды и молока. В Симбирске воду пили сырую, волжскую или ключевую, молоко — парное, от соседки-молочницы. В Петербурге же и того и другого нельзя было делать. Но не только Оля Ульянова об этом не думала. Не понимали экологической разницы между столицей и провинцией и многие другие провинциалы того времени, в том числе и сам Ленин — по крайней мере, вплоть до своего первого ареста. Они вели себя в столичном городе, как дома при патриархальных условиях. А надо было меняться. То, что в конце XIX — в начале XX в. в России огромное число молодых людей погибли от разных болезней именно в Петербурге, было не столько результатом сырого петербургского климата и полуголодного существования, как тогда считалось, сколько следствием неприспособленности русской интеллигенции к быту, следствием неряшливости, легкомыслия и барского нежелания и неумения делать черновую домашнюю работу, которую в чужом городе, на чужих случайных квартирах за них никто не делал.

Один из представителей рабочего класса России, И. В. Бабушкин, приехав в 1902 г. в Лондон и увидев, в каких условиях жили такие легендарные уже в то время вожди революционеров, как Степняк-Кравчинский, Вера Засулич, и их более молодые современники — Мартов, Ульянов, Крупская, откровенно сказал им в глаза буквально следующее: «У русского интеллигента всегда грязь — ему прислуга нужна, а сам он за собой прибрать не умеет». Ленин немедленно сделал для себя вывод: он отделился от остальных эмигрантов и никогда больше не жил в «коммуналке», не посещал никаких эмигрантских сборищ бытового характера, не ходил компаниями в кафе, не обедал в эмигрантских столовых, жил вдалеке и совершенно обособленно от той части города, где жили остальные эмигранты, и редко кого принимал дома, да и то — на кухне. За собой же скрупулезно убирал сам, мыл свою тарелку и кружку, собирал крошки со стола, чем поражал уже позднее, в Советской России, наркомов, ученых и простых крестьян, которые становились случайными свидетелями этого.

На всех остальных слова Бабушкина не произвели впечатления, не послужили уроком. И наши революционные интеллигенты не только сохранили худшие «расейские» традиции в эмиграции, но и перенесли их позднее, после Октябрьской революции, в советский быт.

В период напряженной жизни в Питере в 1893—1895 гг., когда создавался «Союз борьбы за освобождение рабочего класса», закладывались основы новой партии, основы большевистской агитации и пропаганды в массах, у Ленина не было никакой возможности обращать внимание на питание. Жили не только впроголодь. Главное, питались кое-как, всухомятку, пренебрегая горячей пищей. Наедались лишь в большие праздники — на масленицу, на Пасху, когда, используя праздник как повод для сборища, устраивали в складчину блины или богатый пасхальный традиционный мясной стол. Едой в такие моменты, разумеется, наслаждались, но даже в этом случае расценивали ее, скорее, как хорошее средство для конспирации, а не как кулинарное событие. Вот почему за какие-нибудь два-три года неустроенной холостяцкой жизни Ленин превратился из волжского парня-здоровяка в хилого, облысевшего человека, страдающего гастритом, который одними своими болями страшно мешал работе и в конце концов сформировался в прочную, настоящую, постоянную «надоевшую болезнь желудка». Чтобы подлечить ее, Ленин отправился в июне 1895 г. на курорт в Швецию и менее чем за месяц восстановил свое здоровье в частном пансионе, где его восхитил «шведский стол» — очень сытный, мясной, закусочный, холодный, за которым каждый может выбрать себе приглянувшиеся блюда.

Желая совершенно исключить возвращение желудочных болей, Ленин в поисках хорошего врача едет в августе 1895 г. в Берлин, где продолжает питаться регулярно только в диетических пансионах и не прекращает пить минеральную воду «Виши», ясно осознав, наконец, что его желудочные недомогания являются прямым следствием того, что в Петербурге ему не удавалось правильно и порядочно «кормиться». Именно поэтому, вернувшись на родину, он вызывает из провинции мать, которая с этих пор занимается исключительно тем, что готовит Ленину домашнюю пищу и следит, чтобы он регулярно обедал и ужинал. Однако эта кулинарная идиллия продолжалась весьма недолго.

В конце 1895 г. следует арест. В тюрьме гастрит Ленина обострился, поэтому в передачах ему посылают только хлеб, сухари, чай и минеральную воду «Ессентуки № 17».

Однако регулярное тюремное питание (щи, каша) постепенно стабилизирует его положение, и до такого обострения, как в студенческие годы, дело не доходит. Ленин на тюремном меню чувствует себя вполне сносно. Он начинает плодотворно работать и даже выражает недовольство, что его заключение заканчивается слишком быстро. Однако еще более благоприятные условия для укрепления здоровья складываются для Ленина в ссылке.

Уже в Красноярске, в апреле 1897 г., попав на частную квартиру с полным пансионом, то есть с обильной русской кормежкой по четыре-пять раз в день (завтрак, полдник, обед, чай, ужин) и настоящим сибирским меню (щи грибные, телятина, рыба отварная, пироги, пельмени, шанежки, баранина с кашей), Ленин восторженно пишет родным: «Живу хорошо, столом вполне доволен. О минеральной желудочной воде забыл и думать и, надеюсь, скоро забуду и ее название!». Приехав же на постоянное поселение в Шушенское в июле 1897 г. и сняв квартиру у самого зажиточного в селе крестьянина, Ленин продолжает в еще большей степени пользоваться восстановительными свойствами русской крестьянской еды и полностью излечивается за какие-нибудь два-три месяца от своей «застарелой» желудочной болезни, перед которой были бессильны европейские курорты и немецкие профессора, поскольку, как только он уезжал из пансиона, болезнь быстренько возвращалась. В Сибири же она исчезла вовсе. Точно такое же действие оказывало сибирское питание и на других ссыльных, например на Г. М. Кржижановского, которого также мучили гастрит и катар желудка.

В результате Ленин приходит к выводу, что «все эти врачи только рассуждать умеют», и ни в грош не ставит с этих пор вообще всех врачей-терапевтов, сохраняя доверие только к хирургам, глазникам и отоларингологам как к узким специалистам, чья работа сразу же видна!

В то же время ни у Ленина, ни у Крупской, ни у других их товарищей по ссылке не возникает, не складывается ясного представления о том, в чем же основной секрет оздоровительного эффекта, который они на себе совершенно отчетливо испытывают.

Они думали, что все дело в том, что они находятся на воздухе, мало работают, много отдыхают, не имеют почти никаких забот и хорошо едят. Все это так. Но главная причина излечения гастрита лежит, конечно, не в общеукрепляющих условиях, а в совершенно конкретных — в кулинарных. Но именно эти кулинарные особые обстоятельства и ускользнули от их внимания. Они не понимали, не осознавали, что ежедневное употребление щей, главной составной частью которых была не только капуста, а чаще всего борщевик сибирский, ведет к восстановлению нормальной деятельности желудка и всего процесса пищеварения, стимулирует ритмичную работу всего организма. Конечно, питание в целом в ссылке было в течение трех лет отменным. Но важно то, что оно было стабильно суповым и в нем преобладала или даже безраздельно

господствовала горячая пища, изготавливаемая ежедневно.

Именно этого они были лишены и в эмиграции, и при попытках устроить домашнее питание, и, наконец, в заграничных пансионах, в которых, наряду с немногочисленными горячими блюдами, большое место занимал европейский холодный стол. Таким образом, русский горячий стол, в котором обязательны ежедневные горячие жидкие блюда — щи, супы с богатым ассортиментом продуктов и по консистенции густые, насыщенные, не похожие на европейские жиденькие бульоны или протертые супы, является главным кулинарным залогом здоровья и его сохранения, гарантией желудочного комфорта.

Что же касается состава продуктов, которыми питались в ссылке Ленин и Крупская, то он также был весьма питательным, здоровым и вкусным. Это были свежее, парное, молодое мясо, свежая речная рыба лучших лососевых пород, лесная пернатая дичь, разнообразные овощи и грибы, лесные ягоды, мед. Полноценны и вкусны, хотя просты и незатейливы по композиции, были изготавливаемые из пищевого сырья блюда — жареная телятина, баранина, жареные тетерки, рябчики, куропатки, бекасы, пельмени, грибные и рыбные пироги, заливная и отварная рыба, квашения и соления.

А вот яиц, практически, почти не было в рационе в течение всей ссылки, поскольку кур в то время в Восточной Сибири еще не держали. Молочные продукты были в достаточном количестве (масло, сметана, молоко, творог), но на фоне разнообразных мясных и рыбных блюд молочные не доминировали, носили характер дополнительных.

Между прочим, было вдоволь телятины, которая в XIX в. в России считалась «барским мясом». Сами крестьяне ее не ели и стремились продать ее горожанам, дворянам. Молодых бычков и телок забивали исключительно для ссыльных. Поэтому мясной стол стал доминировать у Ульяновых, которые одну неделю ели телятину, другую — баранину, поскольку надо было быстрее съесть специально забитых для них теленка и барашка. Кроме того, Крупская с матерью устроили огород, в котором росли огурцы, морковь, свекла, тыква, укроп и даже помидоры и дыни, хорошо вызревавшие в резко континентальном климате Минусинского края. В лесу собирали щавель, землянику, голубику, чернику, бруснику, ежевику, малину. С ранней весны ели свою редиску и салат. Обращает на себя внимание тот факт, что Крупская ни разу не упоминает петрушку, лук и чеснок. По-видимому, это не забывчивость, просто Ульяновы их не употребляли. И это говорит об ограниченности и бедности кулинарного оформления их питания.

Жить и готовить без лука практически нельзя, если иметь в виду кулинарно грамотную пищу. То же самое относится и к петрушке, без которой немыслим кулинарно грамотный суп. То, что эти продукты не упоминаются в воспоминаниях и переписке Ульяновых, говорит лишь о крайне низкой кулинарной требовательности Ленина, что неоднократно подтверждает и Крупская, сообщая в своих воспоминаниях, что ее стряпней был доволен только Ильич, а все остальные, так сказать, заправские домохозяйки и люди, хотя бы мало-мальски знакомые с кухней, находили ее «блюда» невкусными и примитивными. И это неудивительно, если в них отсутствовали такие компоненты, как петрушка, лук, и никогда, вероятно, не присутствовал чеснок! Однако крестьяне, которые в Шушенском готовили еду для Ульяновых, несомненно, эти компоненты употребляли.

В результате такого характера и состава питания уже к началу 1899 г. Ленин «ужасно поздоровел», приобрел «блестящий вид», «никакого сравнения с тем, что было в Питере», — отмечала Крупская в письмах к матери Ильича. Когда на празднование Нового 1899 года съехались ссыльные со всего округа, то над слишком здоровым видом четы Ульяновых, особенно над видом Ленина, все «охали да ахали», а мать Крупской не удержалась даже от восклицания при виде своего раздобревшего зятя: «Эк вас разнесло!».

Между тем Ленин, питавшийся хорошей, добротной, вкусной и идущей столь явно ему на пользу здоровой пищей, то ли по молодости, то ли по привычке человека, о быте которого всегда заботились другие, как будто не замечал, что питается пищей, неизвестной ему ни из детских, ни из студенческих, ни из заграничных времен. Ведь такая рыба, как таймень, чир, нельма, кунжа, муксун, а также хариус, тугун, должна была обратить на себя внимание. А возможность постоянно есть пернатую дичь — от диких гусей и уток до тетерок и куропаток — не могла бы пройти незамеченной для любого человека. Однако Ленин как будто не только не замечал, что он ел, но даже когда его прямо в лоб спрашивали, нравится ли ему то или иное блюдо, вкусно ли оно, не мог ответить ничего вразумительного, будучи довольным всем, что ему подавали.

Это было весьма странно и неожиданно, поскольку считалось, что Ленин был достаточно наблюдательным человеком, и его безразличие и даже явная индифферентность к еде, к ее вкусу, полное его непонимание характера еды глубоко обижали и даже оскорбляли тех, кто готовил ему пищу, ибо это было просто необъяснимо. Так, Ленин безбожно путал тетерку с гусем, хотя мясо этих птиц резко отличается и по консистенции и, главное,

по запаху, причем специфический запах гуся настолько силен, что спутать его с каким-либо другим просто невозможно. По-видимому, Ленин не различал запахи и именно поэтому был равнодушен к составу блюд, мог фиксировать лишь количество и степень сытности получаемой пищи. Можно говорить о том, что он практически ничего не понимал в еде. В этом сказывалась крайняя кулинарная ограниченность Ленина в еде с детства. Так, в 1903 г. в Бельгии он был равнодушен к изысканному, неизвестному ему сочетанию сырой редиски с сыром, которое он не стал есть, чем очень обидел хозяйку. Или другой пример: Ленин в детстве никогда не получал сладкое. Его мать считала, что сладкое — это для девочек, а мальчику — вовсе не нужно, не требуется. Отец же, Илья Николаевич, не вмешивался в эти вопросы, предоставив все жене, считая ее авторитетной во всем, что касалось домашнего питания и хозяйства. Сам он полагал, что пряники, леденцы и постный сахар — тогдашние простонародные сладости, продаваемые на базарах, — слишком грубы, вульгарны для дворянских детей, а тортов и конфет в Симбирске достать было неоткуда, их можно было купить только в Нижнем Новгороде. Получалось, что и отец, и мать по разным соображениям были солидарны в изгнании сладостей из детской жизни своих сыновей. Даже на Новый год им дарили книги, а не конфеты.

Таким образом, Ленин в детстве не получал столь важного, необходимого для его мозга сладкого и, несомненно, уже с детства расходовал какие-то внутренние резервы мозговой ткани, что, несомненно, способствовало ее фантастическому износу. Так до 30 лет он исподволь истощал свой мозг. Лишь в зрелом возрасте к сладкому его стала приучать Крупская, считавшая сама себя сладкоежкой. С 1899 г. Крупская стала приучать Ленина есть сладкое вначале в виде киселей, компотов, затем варенья с чаем, а также в виде изюма, меда, сахара и даже... изредка конфет. Каждый раз Ленин упорно и долго отнекивался от этих сладостей как от «детской», «немужской» еды, спорил и говорил, что возмутительно навязывать ему, здоровому мужчине, сладости, но тем не менее, как подчеркивает в воспоминаниях Крупская, «все же ел эти сладости с удовольствием». Да иначе и быть и не могло: организм этого требовал, инстинктивно Ленин к ним тянулся, но вбитое с детства авторитетом матери «табу» на сладости крайне трудно было преодолеть психологически даже этому волевому и отнюдь не подчиненному предрассудкам человеку. Насколько он был смел и свободен в политике, настолько он был зависим, скован, негибок, несведущ в области питания, в гастрономической сфере, в которой он привык с детства слепо

подчиняться чужому (материнскому) выбору и авторитету, и воспринимал еду автоматически, как необходимость «подброски топлива» в организм, без всяких эмоций и удовольствия. Это косвенно говорит о том, что еда в семье Ульяновых с детства была однообразна и невкусна. Она не пробуждала фантазии, жажды знаний в этой области, она подавляла своим однообразием инстинкты вкуса, жажду пищевого удовольствия, наслаждения. В ссылке были все возможности развить кулинарный вкус, удовлетворить всевозможные кулинарные желания, однако этого не произошло: торможение, произведенное явно насильственно психологическим путем в детстве, как бы заморозило для Ленина эту сферу, и «разморозить» ее не могла уже никакая сила.

Впервые в ссылке Ленин попробовал и знаменитые сибирские пельмени, которые произвели глубокое впечатление на всех его близких, но только не на него. Когда в феврале 1899 г. ссылка закончилась, то Ульяновы взяли в дорогу, по совету сибиряков, «уйму этих пельменей», предварительно специально заморозив их. С этим сибирским полуфабрикатом они удобно, без хлопот о еде в дороге, доехали до Уфы, где Крупская с матерью остались доживать свою ссылку, а Ленин проследовал в Псков.

Здесь началась вновь его неустроенная холостяцкая жизнь. Не прошло и месяца, как Ленин с тревогой сообщил матери и жене, что положение с его желудком таково, что он серьезно намерен посоветоваться с доктором о своем катаре.

А когда 30 марта 1900 г. его вновь увидела Крупская, то она не могла не написать Марии Александровне, что «Володя похудел очень. За последние недели его прямо подтянуло». Но, стараясь успокоить мать, добавила, что «катар, я думаю, ему удастся остановить водами, которые ему раньше помогали».

Таким образом, трехлетнюю поправку хорошим столом в Сибири «удалось ликвидировать» буквально за два-три месяца неустроенной сухомятной пищи, и, несмотря на то что причина этого была более чем очевидна, Ленин и Крупская вновь стали уповать на лечение у презираемых ими докторов.

Полубольным, с растраченными за несколько недель «свободного житья» силами, Ленин выехал летом 1900 г. за границу, в свою первую эмиграцию. Остановился он вначале в Мюнхене у какой-то немки, которая сама не умела готовить и кормила его исключительно вермишелью, макаронами, клецками, благо Ленин в еде ничего не понимал и никаких претензий к этому кулинарному примитиву не предъявлял. Ел он в этот период фактически один раз в день — в полдень. А рано утром и поздно вечером ел хлеб и пил чай из... жестяной кружки, даже не

понимая, что никакой пользы от чая при такой посуде быть не может[58].

Получалось, что питался он в это время на несколько порядков хуже, чем в русской тюрьме, не говоря уже о привольном житье в русской ссылке. То, что ссылка в России была в кулинарном и вообще в жизненном отношении самым светлым периодом в жизни русских революционеров, которых изолировало царское правительство, подтверждают не только факты из жизни самого Ленина и его близких, но и более ранние свидетельства народовольцев, причем даже не только ссыльных, но и каторжан... Один из узников знаменитой Карийской каторги, член группы Г. В. Плеханова Л. Г. Дейч писал в мае 1930 г. в своем дневнике: «Вспомнилось сегодня, что нам отпускалось в сутки на каторге 2 с половиной фунта хлеба (то есть 1 кг) и 136 г мяса. Крупа, овощи, сало, зелень и прочее фактически без ограничений». Таким образом, «каторжная норма мяса» составляла в месяц более 3,5 кг, в то время как по карточкам в 1930 г. отпускалось иждивенцам только 1,5 кг, а рабочим — 2,5 кг. Каторжанам в царской России мяса отпускалось даже больше, чем солдатам срочной службы (130 г в день), учитывая «тяжелые климатические» условия Сибири.

Когда в январе 1901 г. Крупская приехала в Мюнхен, состояние Ильича было настолько тяжелым, что, хотя она ничего не понимала в кулинарии, решила все же немедленно наладить домашнюю кормежку. Обедали (то есть завтракали и обедали одновременно) один раз в день — в 12:00, стараясь все же поесть что-либо «горячее». Вечером пили чай. Ленин никогда не ходил в эмигрантские «забегаловки» — ни в кафе, ни в знаменитую кефирную и столовую Аксельрода. Таким образом, он не пил кефир за границей, а продолжал, как и в России, пить цельное или свежее молоко. В дешевых кафе Ульяновы питались только тогда, когда выезжали в другие города временно, причем в этих случаях они питались в кафе при гостиницах.

В 1902 г. Ульяновы переехали в Лондон, где одно время жили «коммуной» вместе с другими революционерами и откуда «бежали» после уничтожающего отзыва Бабушкина об интеллигентском быте. Именно в Лондоне домашнее питание оказалось настолько плохим и примитивным, что это почувствовал даже кулинарно непривередливый Ленин. Он вынужден был не раз питаться в так называемых народных кафе или в пабах — пивных, где можно было получить яичницу с беконом, пинту пива и хлеб.

Однако тогдашние русские очень плохо переносили английскую пищу простого уличного люда вследствие ее

однообразия и, как им казалось, ее «крепости»; им были не по вкусу дежурные «бульоны из бычьих хвостов», жареная на подсолнечном масле морская рыба — «кипперсы», которую они называли «скатом», хотя это были либо палтус, либо треска, либо сельдь. Непривычны были даже знаменитые цукатные английские кексы, ибо в России такого теста тогда не делали. Оставались, следовательно, яичница с беконом и... молоко — эта интернациональная пища эмигрантов всех мастей. Вот почему английские харчевни посещали лишь периодически, время от времени, а большую часть времени старались кормиться дома, то есть переходили на привычную сухомятку — бутерброды с чаем, молоко, яйца. Именно такое питание было главной причиной гастритов и катаров желудка, а также закладывало прочный фундамент для последующего склероза и других сердечно-сосудистых заболеваний, о чем совершенно не думали.

Переезд Ленина в 1903 г. в Женеву не внес, по сути дела, существенных перемен в характер его питания. В течение 1903—1904 гг., как пишет Крупская, «мы питались больше всухомятку — яйцами, сыром, запивая водой из ключей, сухим крестьянским вином, а обедали лишь изредка. Деньжат у нас было в обрез. Один швейцарский рабочий нам посоветовал: „Вы обедайте лучше не с туристами, а с кучерами, шоферами, чернорабочими. Там вдвое дешевле и сытнее“. Мы так и стали делать». И Ленин с особенным удовольствием ходил в людскую застольную на постоялых дворах, ел там с особым аппетитом и усердно нахваливал дешевый и сытный обед.

Во время первой русской революции 1905—1907 гг. Ленин приехал в Россию. Вновь началось скитание по конспиративным квартирам со случайными хозяевами и еще более случайной едой. Только после поражения революции, переехав на короткое время в Финляндию, Ленин немного отдохнул у моря в Стирсуддене, где его усиленно подкармливала Елена Книпович — морской рыбой, олениной (запеченной по-фински), финскими молочными продуктами, яичницами. Но необходимость переезда в глубь Финляндии, на конспиративные квартиры, вновь привела к ограничению питания одними лишь крутыми яйцами и молоком. Показательно, что в этот период Ленин совершенно перестал есть сладкое. Точно так же в его рационе отсутствовали орехи, которые Ульяновы никогда не употребляли. Так, Камо привез в 1907 г. Ленину чурчхеллу, которую попробовала только Крупская. Когда Камо приехал в Париж, в эмиграцию, ему по его просьбе покупали орехи — миндаль, который Камо усердно грыз. Однако считалось, что это особая пища кавказцев, и Ульяновы только смотрели, как Камо поглощал орехи, потому что привык к

ним с детства, но сами к ним даже не притрагивались.

Вторая эмиграция началась для Ульяновых с трагического в кулинарном отношении события. В первые же дни пребывания в Германии, в Штутгарте, они зашли в какой-то дешевый ресторан, где настолько сильно отравились рыбой, что едва смогли дойти до гостиницы. Пришлось вызывать врача, хотя паспорта у них были фальшивые. Не будь они в таком тяжелом положении, раскрывать бы себя не стали. Самым ужасным было то, что паспорт, имевшийся у Ленина, был выписан на имя «финского повара». В то же время на вопросы врача, какие блюда ел Ильич, тот не смог сказать ничего вразумительного. Естественно, что у врача закрались подозрения насчет «странной пары», и он, воспользовавшись этим, «слупил» такой громадный гонорар, что им едва хватило денег доехать до Женевы. В Женеве, учитывая печальный опыт, нашли порядочный, но дешевый частный пансион у какой-то жены сапожника и стали, наконец, регулярно обедать.

Однако дороговизна и другие причины заставили Ульяновых переехать в Париж, где они решили во что бы то ни стало питаться дома и делать горячие обеды. Осознание этого, наконец, наступило. Было крайне непривычно и тяжело вести регулярное хозяйство, ходить на базар, покупать мясо, зелень, варить обед. Кроме того, стали выдерживать режим питания. Подъем в 8:00, завтрак в 8:30—9:00, обед — в 14:00 после работы Ленина в библиотеке. Однако все это было дорого, жили впроголодь.

В качестве «кулинарной отдушины» придумали летом, на одну-две недели, уезжать в провинциальные маленькие французские городки, где питались в местных домашних пансионах для шести — восьми человек, где можно было получить дешево настоящую французскую крестьянскую пищу. Так, в 1909 г. Ульяновы поехали в деревушку Бонбон в департаменте Сены и Луары, где их кормили очень сытно и вкусно. В 1910 г. в июле поехали на крестьянский хутор в Вандею, на побережье, где рыбаки кормили их крабами и атлантической рыбой — камбалой, а также простоквашей. Именно эти поездки, обнаружившие кулинарные различия и кулинарное своеобразие разных региональных (провинциальных) кухонь Франции, на деле продемонстрировавшие различие вкуса блюд, приготовленных разными народными способами, пробудили, наконец, у Ленина понимание вкусовых различий в еде, впервые в его жизни вызвали интерес к тому, что он ест, и ощущение удовольствия от съеденного. В письме к младшей сестре он советует ей есть простоквашу, которую он впервые стал отличать от молока и ценить.

Но именно в этот момент финансовое положение Ульяновых ухудшилось настолько сильно, что им пришлось питаться там, где им больше всего не хотелось, — в эмигрантской столовой в Париже, самом дешевом, самом сером, скудном и бездарном в кулинарном отношении заведении, в котором, однако, можно было питаться в долг.

«Кулинарным событием» осенью 1910 г. стала и двухнедельная поездка Ильича на VIII конгресс 2-го Интернационала в Копенгаген, а оттуда в Стокгольм на свидание с матерью, где Ленин после почти 15-летнего перерыва вновь не только попробовал, но и уже по-новому оценил блюда «шведского стола» и шведские молочные изделия, особенно сметану, творог и сливки, вызвавшие восхищение его матери.

Мария Александровна, сообщая в письме старшей дочери Анне Елизаровой, что ей «очень понравился здешний стол» и что она может получить и овощи, и каши, и самые свежие яйца и молоко (ее излюбленный ассортимент), которым она вполне удовлетворена, тем более что хозяйка варит ей по утрам кофе, подчеркивала, что вследствие всего этого она обедает дома (в снятой ими квартире), в то время как Ленин все же ходит обедать в столовую или ресторан, так сказать, по-настоящему. Это значит, что Ленин в это время уже не только оценил хорошую шведскую кухню, но и не хотел упустить возможность воспользоваться ею, что прежде ему было не свойственно.

Осенью 1912 г. Ульяновы решили покинуть Париж и перебраться поближе к России в связи с активизацией работы партии после Пражской конференции. Наметили ехать поближе к русской границе, в Краков.

При отъезде произошел небольшой кулинарный инцидент, давший повод для шуток над Ильичем. Новый жилец, решивший поселиться в покидаемой Лениным квартире, оказался поляком и стал расспрашивать «соотечественника» о ценах в Париже, причем в основном на продовольствие: почем, дескать, здесь телятина и гуси. Разумеется, Ленин ничего не мог сказать на эту тему, но в семье, тем не менее, стали подтрунивать, что Ильич стал «знатоком» пищевых вопросов, с ним даже консультируются. Эта шутка, между тем, покоилась на едва заметном факте, что Ленин к этому времени стал действительно проявлять если не интерес к еде, то, во всяком случае, обнаружил понимание вкуса блюд, ранее у него совершенно отсутствовавшее, и, кроме того, у него появились «любимые блюда».

Это было столь ново для тех, кто знал Ленина многие годы, что не могло пройти мимо их внимания. И вылилось в шутки. На самом же деле речь шла о весьма серьезном явлении — об

обнаружении и проявлении кулинарного интереса в возрасте, который считается классическим для кулинарных увлечений, то есть когда мужчина находится на рубеже 40-летия. У Ленина это явление, правда, в очень сдержанной форме, обнаружилось в 1910—1912 гг., когда ему было 40—42 года.

В числе блюд, или пищевых изделий, которые стали его явно радовать, к которым он был откровенно неравнодушен, оказались — грибы, копченая и соленая рыба (семга, лососина, осетрина, стерлядь), блины, а также сладости — мед, халва, пряники.

Мать Ленина, с которой он встретился после долгой разлуки в сентябре 1910 г. в Стокгольме, также почувствовала перемену в сыне, в его отношении к еде. Именно поэтому она дважды за период 1911—1912 гг. присылает Ленину «огромные посылки» с копченой рыбой, икрой и разными русскими сладостями, а Ленин извиняется, что своими просьбами прислать все эти деликатесы ввел своих родных (мать и семью Елизаровых) в громадный расход.

«Ну уж и балуете вы нас в этом году посылками», — писала Крупская Елизаровым в марте 1912 г. «Ну уж и закормили нас нынешний год домашними гостинцами, — повторяла она месяц спустя в письме к Марии Александровне. — Володя по этому случаю выучился сам в шкаф ходить и есть вне абонемента (в неположенное время. — В. П.). Придет откуда-нибудь и закусывает. Теперь он пьет на ночь молоко или простоквашу, а по утрам ест яйца. Селедки я вымачивала (в молоке. — В. П.), как ты писала, — очень вкусные. Думаю на днях испечь блины».

«Получили сегодня от вас две посылки. Вот уж кучу сладостей прислали нам! — писал Ленин родным в феврале 1913 г. — Надя на меня страшно сердита, что я написал Вам насчет рыбы и про сласти. Но я не ожидал, что все окажется в таком гигантском количестве. Пошлина здесь на рыбное — невелика, а вот на сласти — порядочная».

А родные посылали варенье, пряники, «абрикосовский», яблочный и клубничный мармелад, халву, изюм, урюк — все то, чего тогда в Западной Европе не было и без чего вообще скучали русские люди, долго жившие в эмиграции, и чему они особенно радовались, и в чем они видели «кусочек России». И прежде равнодушный к еде Ленин оказался этому также не чужд.

Характерна приписка Крупской к этому письму: «Крепко целую за подарки. Только больно уж все роскошно. Мы совсем так не привыкли. Много. Сегодня Володя позвал всех знакомых по случаю посылки. Я завела блины. Володя был архидоволен всей этой мурой. А насчет горчицы, это Володя по своей инициативе спрашивал».

Так мы узнаем, что при пробуждении кулинарного интереса у Ленина появилась потребность в пряностях и приправах, в частности в горчице, о которой он спрашивал, как ее можно приготовить самостоятельно.

Однако кулинарные радости были недолги. Началась первая мировая война, пришлось перейти целиком на крестьянскую пищу — «квашне млеко с земяками» (простоквашу с отварной картошкой), которая Ильичу тоже очень нравилась. Когда Ленина арестовали как русского и посадили в тюрьму в местечке Новый Тарг (близ Поронино), то ему носили передачи, так сказать, обычные для польских крестьян, — сало, черный хлеб, соль, лук и чеснок. И сокамерники, а в камере было 12—15 человек, не отличали Ленина от остальных мужиков, прозвав его «бычий хлоп» — мужик с бычьей шеей, «крепкий мужик».

Когда в октябре 1914 г. удалось, наконец, добиться освобождения из тюрьмы, Ульяновы немедленно перебрались в нейтральную Швейцарию. Здесь опять началась жизнь, похожая на «студенческую», — в Берне стали питаться в столовой (ноябрь 1914 г.). Но Ленина уже ограниченный молочный стол не удовлетворял. Он стал ходить в предгорья Альп, где мешками набирал белые грибы, стал заядлым грибником, спорил насчет сортов съедобных и несъедобных грибов с другими собиральщиками и никогда не ошибался.

В 1915 г. пришлось переехать в Цюрих. Здесь нашли хозяйку, бывшую повариху, которая держала несколько нахлебников, представителей «народного дна», в том числе уголовников и проституток. Кормили хорошо, просто, сытно и дешево. Еда у нее очень нравилась Ильичу. Но публика была такая, что Крупская торопила Ильича переехать в другое место — очень уж ее шокировали проститутки, которые не стесняясь говорили о своей профессии за столом.

Последним местом питания в эмиграции был «домашний стол» в семье рабочего Каммерера в 1916—1917 гг. Крупская стала учиться готовить у жены этого рабочего, осознав, наконец (в это время ей было уже 47 лет!), что готовить самой просто необходимо. «От фрау Каммерер я многому научилась, — вспоминала позднее Крупская, — как дешево, с минимальной затратой времени, сытно варить обед и ужин».

О питании Ленина в России, начиная с апреля 1917 г. и до самой смерти в январе 1924 г., в общих чертах достаточно хорошо известно. Большую часть этого периода оно было традиционным — всухомятку (бутерброды), в лучшем случае — яйца, молоко. В период же с 1919 по 1921 г. вообще жили впроголодь и, главное, питались кулинарно бездарно — манная каша с сахаром

(«изобретение» Крупской), хлеб с солью, горячая пища как исключение, да и то в кремлевской столовой. Присылаемая товарищами, знакомыми из провинции рыба неизменно направлялась в детдома. Новым существенным элементом питания в этот период был, несомненно, чай, причем очень крепкий. С весны 1917 по лето 1922 г. перерыв с чаем был только во время пребывания Ленина в Финляндии (август — сентябрь 1917 г.), где он остро (и впервые!) почувствовал всю трагедию такого отсутствия, особенно в период напряженной работы и громадных нервных нагрузок накануне революции.

Поэтому одним из первых распоряжений советской власти был «Декрет о чае» и создание Центрочая, то есть было приказано конфисковать и передать в руки советского правительства все запасы чая на территории России с тем, чтобы правительство, его продовольственные органы могли наделять чаем как необходимейшим продуктом в первую очередь армию, партийных и советских работников и промышленных рабочих бесплатно, а остальным продавать по низкой, фиксированной государственной цене.

Совершенно исключительным, особым в смысле питания оказался для Ленина весь 1917 г., год революции. Никогда еще питание Ленина не было столь неординарным, столь кулинарно пестрым, никогда прежде не менялись столь часто и столь резко кулинарные стили, и никогда ранее Ленин не реагировал так на вкусовые особенности еды, никогда не проявлял к ней такого внимания и интереса, как в этот период.

Интересно, что органолептическое осознание особенностей еды проявилось у Ленина в самый неблагоприятный момент, в момент резкого возрастания психологической и нервной нагрузки, которая, казалось бы, должна была отвлекать его от понимания тонкостей еды. Но, видимо, именно необычность момента, необходимость концентрации всех физических и духовных сил для решения грандиозных задач вызывают и общий физиологический переворот в организме. В то же время нельзя сбрасывать и возрастной фактор, о котором мы упоминали выше, то есть период от 40 до 47 лет, когда особенно у мужчин возрастает интерес к вкусовому содержанию пищи. Постоянная смена характера пищи также могла спровоцировать, вызвать появление повышенного интереса к ней, особенно после многолетнего однообразного стола, сложившегося в эмиграции.

Во всяком случае, начиная с марта 1917 г., с того момента, как Ленин покинул Швейцарию, еда у него непрерывно менялась, причем это было очень заметно. В «запломбированном вагоне» при проезде через Германию, когда нельзя было выходить на

станциях и покупать еду, эмигрантов всю дорогу кормили немецкими котлетами, которые наполовину состояли из хлеба и картофельного пюре. По приезде в Швецию, в Мальме, местные рабочие из организации Южной Швеции (Сконе) устроили для эмигрантов в ресторане отеля «Савой» ужин, крайне необычный для них по обилию блюд и изысканности. В Стокгольме Ленина и других эмигрантов из-за плохой одежды и потертых чемоданов не захотели пускать в гостиницу в центре города. Им был предложен наскоро (до улаживания вопроса об оплате за гостиницу) бутербродный завтрак — хлеб, масло, кофе, яйца. Однако после совещания со шведскими левыми их лидер Фредрик Стрем повел Ленина в ресторан и угостил бифштексом.

> «Я был поражен, — пишет в своих воспоминаниях Ф. Стрем, — количеством соли и перца, которые Ленин сыпал на бифштекс. Я предостерег его, сказав, что это наносит вред кровеносным сосудам и желудку. Ленин рассмеялся».

Этот эпизод говорит о том, что Ленин в эти годы стал проявлять склонность к горчице, перцу, другим пряностям, явно начал отличать надоевшую ему пресную пищу от пищи, ярко «окрашенной» во вкусовом отношении. Кроме того, сказались и русские кулинарные привычки. Дело в том, что бифштекс «Шатобриан», который делали в ресторанах Стокгольма, был блюдом французской кухни и приготавливался из говяжьей вырезки без соли. Однако русский человек не привык есть мясо без соли, и поэтому Ленин, естественно, посолил мясо. Что же касается перца (черного), то он был обязателен для этого блюда и потому ставился на стол. Так что Ленин воспользовался им вполне правильно. А вот количество как раз и соответствовало, по всей вероятности, тому высокому «градусу» нервного напряжения, который был у всех революционеров перед возвращением в Россию.

Вернувшись в Петроград и живя на квартирах друзей и рабочих, Ленин ел супы и гречневую кашу.

Новый кулинарный поворот — полный переход на деревенскую пищу — происходит в напряженнейший момент июля — августа, когда Ленин находился в подполье накануне и во время VI съезда. Он жил в шалаше в Разливе, где приготовленная на костре свежая уха, печеная на углях картошка, черный хлеб, свежие летние овощи — огурцы, капуста, пареная брюква — причудливо сочетались с привезенными Серго Орджоникидзе рассольным кавказским сыром, хачапури и вялеными фруктами. Эта еда затем сменилась на чисто финскую

национальную во время двухнедельного пребывания Ленина в деревне Ялкала в финской семье Петра и Анны Парвиайнен, говоривших по-русски и знавших Ленина. Они обходились со своим гостем без всякой конспирации, запросто и разделили с ним свою повседневную пищу — соленую салаку, карельские пирожки (калитки), которые Ленин попробовал впервые, копченое сало и финские блюда — капусту с сахаром, вяленого сига и суп из «сущика». Затем Ленин переехал из этого приятного уголка в Выборг, где легче было получать газеты. Хозяйка конспиративной квартиры Мария Усениус, жена финского рабочего, не имея ни мяса, ни рыбы, жарила ему на подсолнечном масле свеклу, которая Ильичу чрезвычайно понравилась. И неудивительно — для русского подобное блюдо было совершенно необычно по вкусу. Ленин, как вспоминала Усениус, даже попросил у нее рецепт этого блюда, чтобы сообщить сестрам и Крупской.

Вскоре, однако, Ленина переправили на новую конспиративную квартиру — в Гельсингфорс, где были другие хозяева, не знавшие русского языка и не готовившие для Ленина обеда. Не желая опять, после открывшегося перед ним разнообразия вкуса, переходить на опостылевшие крутые яйца и молоко, Ленин попросил Крупскую прислать ему любимую копченую рыбу. Крупская прислала баночку паюсной икры, которую хозяйка — Эмилия Блумквист приняла за ваксу и чуть было не почистила ею Ленину ботинки! Это привело Ильича в ужас! Э. Блумквист (ум. в 1969 г.), вспоминая в начале 60-х годов об этом случае, подчеркивала, что она никогда прежде не видела и не знала даже о существовании такого продукта, как икра, но поняла, что Ленин смотрел на эту маленькую баночку как на величайшую ценность.

Самое загадочное в кулинарном отношении время в жизни Ленина, никогда не освещавшееся, приходится на сентябрь — декабрь 1917 и январь 1918 г. Особенно накануне Октябрьской революции, когда в течение месяца Ленин ни разу не выходил за пределы квартиры М. В. Фофановой на Сердобольской улице в Петрограде.

Что ел Ленин в течение этого месяца? Ведь он там был не один, как на немецких и финских конспиративных квартирах. Рядом все время находилась Фофанова, которая, видимо, готовила горячие обеды. Посещали квартиру лишь изредка Эйно Рахья и совсем редко, буквально пару раз, — Крупская. Ленин жил там ровно месяц. До этого он бывал там только один раз, в июле 1917 г., и то, что он решил вернуться в эту квартиру в решающий месяц перед восстанием, — не случайно.

Ему там было комфортно, что было крайне важно, так как в

это время он усиленно работал над «Государством и революцией». Его там ничто от работы не отвлекало. Фофанова ежедневно готовила обед на троих — на себя, Ленина и кого-нибудь третьего, неожиданно явившегося от ЦК (это могли быть лишь четыре человека — Крупская, Юкка, Эйно Рахья и Шотман).

Вот почему Ленин работал на квартире Фофановой очень продуктивно, смог совершенно абстрагироваться от суеты и прийти к важному выводу о точном дне восстания и даже его часе.

Примечательно, что в первые месяцы после Октября 1917 г. пропуск на второй этаж Смольного прямо к Ленину получили только три человека — Крупская, Сталин и... Фофанова. Фигуры, по своему значению абсолютно несопоставимые. Фофанова ежедневно приносила Ильичу горячий обед. Иной возможности питаться в Смольном, работая круглосуточно, без сна, не было.

Только после января 1918 г. это чрезвычайное обслуживание Ленина горячей едой со стороны Фофановой прекращается. Она становится членом коллегии Наркомзема, но уже в 1920 г. просит Ленина освободить ее от этой работы, которая оказалась ей не по плечу. Ленин же все время помнит Фофанову и в 1921 г. говорит о ней с А. С. Енукидзе как о твердой большевичке, хотя именно партийными делами Фофанова никогда не занималась. Она типичный «спец» — агроном, животновод.

В 1922 г., в конце января, Ленин содействует отправке дочери Фофановой в Германию на лечение, хотя ни у матери, ни тем более у дочери никаких особых чисто партийных заслуг не было. Это была просто весьма «крепкая», с хозяйственной жилкой женщина, к тому же властная, «умевшая жить».

В 1929—1932 гг. я жил в Москве в том же доме, в котором жила Фофанова, — № 4 по Большому Левшинскому переулку. У нее была прекрасная квартира на втором этаже, намного лучше кремлевской квартиры Ленина и Крупской. Оборудовать свое «гнездышко» и устроить жизнь Фофанова умела и прежде, до революции. Ее квартира в Петрограде тоже была весьма просторна и комфортна и располагала к спокойной работе. Кабинет, столовая и спальня были раздельными. Приплюсуйте сюда горячий, вкусный обед, и вы поймете, что эти обстоятельства имели исключительное значение для Ленина, особенно в тот исторический момент. То, что Фофанова умела готовить, знали все ее соседи по дому в Москве. Она всегда лично ходила на Смоленский рынок и прекрасно разбиралась во всех продуктах и в их качестве, поражая этим торговок.

Именно на фоне необычного по кулинарным обстоятельствам 1917 г. и следует рассматривать повышенный интерес Ленина к

вопросам питания в начале 20-х годов. Он серьезно вникал в эти проблемы, поражая современников, знавших Ленина как человека индифферентного к еде. А. М. Горький был очень удивлен, узнав, что Ленин читает книги по гигиене питания какого-то иностранного авторитета, делает замечания по поводу отвратительного приготовления обедов в кремлевской столовой. Его также удивила ленинская резолюция для А. С. Енукидзе по поводу заявления делегатов 2-го Конгресса Коминтерна о плохом питании в столовой Конгресса. Неожиданно для всех Ленин лично вмешался в этот «крайне мелкий» по тем временам и событиям вопрос! Ибо, помимо всего прочего, уже чувствовал, что разбирается и способен реально оценить все эти специфические проблемы, чего он прежде за собой, а другие за ним не замечали.

Питание Ильича в период гражданской войны было еще более скудным, чем в эмиграции. Отличительным элементом питания этого периода от питания в годы эмиграции стал черный русский хлеб, и почти полностью исчезли ранее доминировавшие в рационе яйца. Именно это обстоятельство, по-видимому, способствовало общему истощению нервных и мозговых тканей, но в то же время — замедлению склеротических процессов и поддержанию высокой степени работоспособности в 1918—1920 гг.

Нервное истощение дало о себе знать в 1921 г., и уже никакие меры, в том числе и создание относительно нормального режима питания в Горках в 1922—1923 гг., не смогли не только переломить, но и вообще сколько-нибудь существенно сдержать развитие поражения склерозом мозговых сосудов. Склероз не задел сердечные сосуды, сердце, не было стенокардии и повышенного давления, которые врачи всегда связывают с сердечно-сосудистыми заболеваниями. Все это привело к тому, что врачи были не в состоянии поставить правильный диагноз, а высокая степень сохранения ленинского интеллекта их вовсе запутала.

Они поставили неверный диагноз и лечили его еще два года путем систематического отравления: втирали мышьяк, висмут, делали дикие уколы морфия и других наркотиков и в конце концов замучили и без того больного человека своим «лечением».

Между тем ошибка медиков была, что называется, классической, они не могли ее видеть именно потому, что не считали ошибочными свои рекомендации в отношении питания молоком, яйцами и бульонами. Годами медики проповедовали, что вегетарианство — благо, сводя его к молочно-растительному и яичному столу без рыбы, без мяса, без птицы. Годами говорили о питательности естественной пищи — яиц и молока, не

задумываясь, что же создает их сочетание, и абсолютно абстрагируясь от того, к чему ведет их систематическое употребление на протяжении всей жизни.

Совершенно забыли медики и о том, что молоко и яйца, попадая в организм человека, ведут себя по-разному в зависимости от характера кулинарной обработки. В этом заключается суть употребления этих продуктов.

Дело в том, что в молоке и яйцах содержатся витамины роста A, D, K, — полезные детям, юношам, но вредные людям после 40 лет. В этом возрасте эти продукты уже не стимулируют рост, а способствуют процессу наращивания жировых клеток либо вызывают усиленное отмирание старых клеток, чтобы уступить место новым. Так в организме искусственно создается «кладбище клеток» — источник различных болезней в зависимости от индивидуальных способностей каждого организма. Потреблять молоко надо, в принципе, только в сброженном виде, то есть в виде простокваши, катыка, кефира, йогурта и т. п. Или в кулинарно переработанном виде — масло, сыр, творог, сметана, каймак, варенец, топленое молоко и т. п. Именно в этих случаях из молока в результате различных ферментативных процессов исчезают «вредные» и появляются «полезные» вещества. Главное же, молоко в переработанном и сброженном виде усваивается человеком без напряжения, без затрат энергии различных работающих органов, которым иногда не под силу черновая работа по переработке молока.

Ленинская жизнь именно благодаря тому, что ее можно проследить из года в год документально, — прекрасный пример того, что нельзя, а что можно, как не следует организовывать свое питание. По крайней мере то, что систематическое потребление яиц вредно, Ленин, что называется, доказал ценой своей собственной жизни. Это — медицинский факт, подтвержденный вскрытием тела после смерти Ильича и изучением всех его тканей.

В последние два-три года жизни Ленина в Горках каждое событие, каждый мельчайший бытовой или медицинский факт фиксировались, заносились в журнал дежурными медсестрами и секретарями Ленина (Фотиевой, Володиной), поэтому мы можем вполне обоснованно, документально сделать вывод о еще одном поразительном пробеле в кулинарных знаниях и в «кулинарной психологии» медиков и близких Ленина, вывод об их поразительной нечуткости и слепой вере в «кулинарные стандарты» их собственной жизни, консервативность которых они оказались не в состоянии преодолеть.

Так, тогдашние немецкие медики, в частности такое светило,

как невропатолог профессор Ферстер, запретили давать Ленину то, что ему хотелось, — гречневую кашу, считавшуюся на Западе «кормом для кур», «грубой пищей», якобы трудно перевариваемой. Даже тогда, когда парализованный и потерявший речь Ленин знаками показывал, что ему хочется гречневой каши, профессор был непреклонен — нельзя! Это наблюдала медсестра М. М. Петрашева, которая 29 мая 1922 г., вопреки врачебному запрету, из жалости к больному Ильичу принесла гречку и была просто поражена, с какой благодарностью во взоре встретил ее парализованный Ленин.

Но ни врачи, в том числе «свои», ни тем более иностранные — немецкие, ни даже такие близкие люди, как Крупская и Мария Ильинична, которые, казалось бы, должны были понимать Ленина гораздо лучше чужих людей, как раз в данном, кулинарном, вопросе были крайне нечутки. Они верили заграничным профессорам и полностью находились во власти тогдашних обывательских представлений о питании, полагая, что для больных нужна «нежная пища», и буквально мучили умирающего Ленина как раз тем, что ему было противопоказано. С большим трудом они доставали дефицитные в то время белый хлеб, масло, молоко, яички. Более того, они варили прописываемые профессорами крепкие мясные бульоны и кофе с молоком — тоже «нежные» и весьма недоступные по тому времени «блюда» — смертельно-губительные для пораженного склерозом Ленина. Они даже не понимали, что помимо чисто физиологической вредности такая пища просто скудна и она обрекает больного на дополнительное мучение — голодание. Но ничего существенного, вроде гречневой каши, щей из кислой капусты, русской кулебяки с рыбой или куска отварного мяса, они ему не давали. И это «кулинарное издевательство», а иначе такие вещи не назовешь, не прекращалось два с половиной года, вплоть до последнего дня жизни Ленина. Вот его последнее, предсмертное, меню 21 января 1924 г.:

Завтрак. Кофе с молоком. (И все!)

14:30. Обед. Чашка мясного бульона и полстакана кофе.

В 18:40, за 20 минут до ужина, поставили термометр: температура 42,3. Сестра доложила врачу. Профессор Ферстер, не глядя на больного, из другой комнаты сказал: «Это ошибка, перемените термометр». Но пощупать пульс, посмотреть больного он мог бы! Спустя 3 минуты Ленин умер.

• • •

Мы уделили достаточно внимания режиму и содержанию питания В. И. Ленина на протяжении фактически всей его жизни, поскольку в данном случае в нашем распоряжении имеется уникальный документальный материал по такому «второстепенному», «бытовому» вопросу, который не может быть собран в отношении какого-либо иного частного лица в XX в.

Не надо также забывать о том, что в ленинском быту отражались в значительной степени те характерные черты, которые были присущи тогдашнему быту всей русской революционной и демократической интеллигенции, причем ее положение в массе в смысле питания было даже значительно хуже ленинского и уж, во всяком случае, в десятки раз безалабернее.

А ведь именно люди этого поколения оказались после Октября 1917 г. во главе России и на решающих ключевых позициях во всех сферах управления, экономики, культуры, и их мнение, их опыт по всем вопросам жизни, а не только по вопросам внешней, внутренней и партийной политики, стал решающим, определяющим, обязательным для всей страны, для всей жизни огромного и социально пестрого народа.

Вот почему нельзя отмахиваться от учета и анализа кулинарного быта этих людей: это важно для понимания того направления, которое приняла организация продовольственного быта и снабжения советского народа, когда государство впервые в истории человечества взяло на себя с первых же своих шагов заботу об устройстве такого сугубо приватного дела людей, как их питание, их обед.

Питание гигантских, миллионных масс населения в условиях такой страны, как Россия, решено было основывать на коллективных, заводских, фабричных, машинных началах — уже тогда, когда еще не только на уровне отдельной семьи, но даже в государственной, крупной промышленности существовали сильные элементы кустарщины и ручного труда.

Решив совершить гигантский исторический прыжок в деле создания гарантированного государством, прочного, стабильного и здорового питания масс на коллективной основе и при использовании машинной кухонной техники, инициаторы и идеологи этих проектов совершили огромную тактическую, историческую и кулинарную ошибку, упустив то, что в первую очередь следовало сосредоточить внимание на организации самых мелких, самых скромных кулинарных низовых звеньев как базы, основы, фундамента всей кулинарной перестройки и ни в коем случае не пренебрегать русским, народным, крестьянским опытом домашнего питания как чем-то отсталым, исторически

якобы устаревшим и ненужным новому человеку советской эпохи, поскольку личные воспоминания об этом были у русских интеллигентов самые отрицательные и безрадостные.

Но только ли русская революционная интеллигенция пренебрегла устройством своего быта, созданием благоприятных условий жизни и, прежде всего, обеспечением себе полноценного, нормального питания, символом которого являлся горячий домашний постоянный обед?

Нет, отрицательно к «домашним обедам», то есть к отвлечению своего внимания на домашнюю, повседневную кухню, на гастрономический комфорт, относилась и подавляющая часть мелкобуржуазной интеллигенции, особенно то ее крыло, которое так или иначе занималось творческой работой.

Вспомним резкую отповедь, которую дал «домашним обедам» начинающий литератор К. Чуковский в 1901 г., когда ему было всего 19 лет и когда он женился, создал семью, — «Никаких кастрюлек!», «Никаких домашних обедов».

Для этой категории разночинной интеллигенции кухня была символом мещанства, и они наивно думали избежать того, чтобы их засосал мещанский быт, «героическим» отказом от нормального питания, от организации в первую очередь — домашних обедов, то есть того необходимого условия, без которого невозможна никакая творческая работа. Они, эти наивные идеалисты, по сути дела, рубили сук, на котором намеревались утвердиться.

Одной из причин такого явления, помимо незнания жизни, было также отсутствие опыта, а у многих и отсутствие корней фамильной культуры.

К. Чуковский, например, был незаконнорожденным, он не жил в условиях устроенной семьи в детстве, ему не с чем было сравнивать, сопоставлять свой личный быт.

Да и из того что нам известно об уровне кулинарной образованности более обеспеченных в детстве, но вступивших на путь эмансипации и революционной борьбы в юношеском, студенческом возрасте представителей демократической интеллигенции начала XX в., можно сделать лишь тот вывод, что ни интереса к кулинарной стороне человеческой культуры, ни понимания в какой-либо мере сути кулинарных проблем — у творческой и особенно передовой, радикальной, революционной, политически ангажированной интеллигенции — не существовало.

Во-первых, именно быт — нормальный быт — зачастую огульно отожествлялся с мещанством, с «мещанскими запросами», а потому попросту — игнорировался и презирался.

Во-вторых, вообще устройство быта связывалось обычно с

необходимостью пользоваться услугами особой «прислуги», а потому и весь быт отождествлялся со сферой, относящейся исключительно к интересам прислуги, и именно в этом состояла самая существенная ошибка всей русской интеллигенции — и той, что готова была пользоваться презираемым ею трудом прислуги, и той, что хотела избежать «эксплуатации чужого труда».

Главное, что вникать в суть кулинарного дела, отличать его от всякого иного механического, физического труда, то есть от чистки одежды, обуви, стирки белья, уборки помещения, — русская интеллигенция не желала.

В результате даже действия тех сотоварищей, таких же интеллигентов, то есть братьев по классу и уровню образования, которые предпринимали те или иные шаги для осуществления личного «контакта» с «кулинарной проблематикой», — оставались совершенно непонятными, казались другим лишь какой-то блажью, отступлением от нормального поведения интеллигента и в соответствии с этим — рассматривались как чудачество, как анекдотическая подробность.

Крупская, сама не умевшая готовить, тем не менее, удивлялась тому, что такая героическая женщина, как Вера Засулич, «покупала провизию сама» и «кормилась фантастически: жарила мясо на керосинке, отстригала от него кусочки ножницами и ела». Между тем, в действиях Засулич было больше кулинарной логики, чем в удивлении Крупской якобы несуразностью ее поступков.

Вынужденная сама, то есть на практике заниматься приготовлением пищи, Засулич, не обладая кулинарными знаниями, лишь опытным путем смогла установить, что готовность мяса наступает не одновременно для всего куска, а прежде всего и притом весьма быстро — для его периферийных частей. И поэтому она просто повторила, воспроизвела тот же прием, который в арабской кухне употребляют базарные продавцы шаурмы, — постепенно срезала периферийные части непрерывно обжариваемого куска мяса. И поэтому неважно, чем она снимала — ножницами, а не ножом, ибо это была уже техническая деталь, неважная, несущественная для самого кулинарного процесса.

Если на позиции явного нежелания войти в суть кулинарного быта стояли даже интеллигентные женщины начала XX в., то тем более такая позиция была естественна для тогдашних интеллигентных мужчин, тем более что они были полностью поглощены политической или поэтической деятельностью, уже законно рассматриваемой ими как более важная по сравнению с

кухонной деятельностью.

Несколько иначе смотрела на быт и на значение кухни в системе жизни дворянская интеллигенция, особенно зажиточная и вполне устроенная до революции. Достаточно указать на Алексея Толстого, на Бориса Вогау (Пильняка), которые, несмотря на суровые в бытовом отношении годы гражданской войны, даже оставаясь в Советской России, всячески старались обустроить свой маленький, личный, бытовой семейный мирок, в котором кулинарно-гастрономическому уголку отводилось всегда чуть ли не первостепенное, почетное место. Ибо память детства, отрочества и юности убедительно говорила им, что без этого они пропадут, не только не сумеют выжить, но и окажутся в неблагоприятных условиях даже в своей творческой деятельности. Вот почему они всеми силами оберегали и непрерывно укрепляли, воздвигали бастионы своего гастрономического уюта, вопреки всему.

Наоборот, люди материально обеспеченные, одаренные творчески, занимавшие видное общественное положение и вовсе не принужденные «бороться» за жизнь, но принадлежавшие к интеллигентам первого поколения и вышедшие из простонародной среды, — быстро становились на позиции интеллигентской богемы, пренебрегали регулярным устройством своего кулинарного быта, хотя имели для этого все условия и возможности.

Их засасывала не пресловутая «мещанская среда кухни и кастрюлек», а богемная среда своих близких знакомых, таких же «творческих личностей», литераторов, артистов, художников, музыкантов, вышедших из «простого народа» или же порвавших со своей прошлой классовой «буржуйской» средой.

Что ел Иосиф Сталин

Люди, близко знавшие Сталина, отмечают одну его характерную черту. В отличие от многих мужчин-кавказцев он не любил, не умел и активно не желал готовить и вообще входить во все дела, связанные с питанием и кухней. Думается, что он считал это сугубо женским делом, недостойным того, кто способен диктовать свою волю.

В ссылке, в Туруханском крае, оказавшись в одной избе с Л. Б. Каменевым и Я. М. Свердловым, Сталин показал себя плохим товарищем в быту. Трое политиков, виднейших партийных деятелей, договорились, что будут исполнять все неприятные, но необходимые хозяйственные и бытовые обязанности по очереди на совершенно равных основаниях. Сталин охотно ловил рыбу, бил дичь, доставлял на кухню продукты питания, но категорически, в резкой форме, отказывался или, что еще хуже, просто увиливал от приготовления еды, а тем более мытья посуды. Он не хотел мыть даже собственные тарелки и просто убегал из дома сразу после обеда, что приводило к ужасным скандалам, к обострению отношений между Сталиным и его товарищами по ссылке. Особенно возмущался Свердлов, установивший четкое расписание дежурств по кухне и равную ответственность каждого за качество работы. Но Сталин резко отказывался подчиняться общим правилам. Посудомойщиком в дни его дежурств становился обычно Каменев, довольно безропотно исполнявший эту роль, видимо поэтому Сталин одно время (1918—1922 гг.) благоволил к Каменеву, «забыв» о том, что на VI съезде партии в августе 1917 г. клеймил его как предателя революции.

В ссылке Свердлов открыто выражал свое возмущение поведением Сталина и после революции не забывал об этом и даже, как говорили, сообщил об этой отрицательной черте Сталина — В. И. Ленину.

В 20-е годы Сталину из кремлевской, а затем и цековской столовой приносили готовые обеды в судках на дом. Еда была стандартная, русская, со столовско-городским налетом. Надежда Аллилуева дома не готовила, хозяйством принципиально не занималась, считая себя передовой партийной женщиной. После смерти жены Сталин перешел на частично домашнюю пищу — обеды иногда брали в кремлевской столовой, но чаще, особенно для детей, готовила нанятая кухарка — полуграмотная русская женщина, обычная стряпуха, без затей. Лучшей, правда, искать и не пытались. Взяли первую попавшуюся. Здесь индифферентность

к пище сказалась, что называется, полностью и проявилась в полнейшей нетребовательности. Однако надо учесть, что смерть жены Сталин глубоко в душе переживал, находился довольно долго в состоянии сильнейшей депрессии и ко многому стал равнодушен.

Вот как описывает бытовые условия Сталина Анри Барбюс, посетивший его вскоре после смерти Аллилуевой:

> «Поднимаемся по лестнице. На окнах — белые полотняные занавески. Это три окна квартиры Сталина. Крохотная передняя. Три комнаты и столовая. Обставлены просто, как в приличной, но скромной гостинице.
>
> Столовая имеет овальную форму. Сюда подается обед из кремлевской кухни или домашний, приготовленный кухаркой. В капиталистической стране ни такой квартирой, ни таким меню не удовлетворился бы средний служащий».

Позднее Молотов уточнял описание сталинского жилья в то время:

> «Квартира не очень удобная. Около кухни — раздевалка. В прихожей — кадка с солеными огурцами».

Еда действительно была очень простая, незатейливая. Меню большинства советских столовых, только качество провизии было выше.

На первое зимой обязательно подавали мясные щи из квашеной капусты, летом — щи ленивые из свежей капусты. На второе — гречневая каша со сливочным маслом и добрый ломоть отварной, хорошо упитанной говядины — грудинка или кострец, варившийся в щах. Черный и белый хлеб — как в столовых. На третье — клюквенный кисель или компот из сухофруктов, летом — свежие фрукты, ягоды. После обеда чай с лимоном, печенье, сдобная булочка — все, как в заурядном советском доме отдыха, но зато в течение всего года.

Словом, типичные блюда советских столовых, но, правда, из продуктов отличного качества. Но ничегошеньки кавказского, экзотического, восточного или южного в кулинарном исполнении. И так — годами.

Однообразие меню (бывали иногда котлеты, сырники, лапша и судак по-польски) летом скрашивалось ягодами и фруктами — клубникой, земляникой, малиной, вишнями, а позднее — яблоками, грушами и сливами, которые подавались на стол

строго по сезону, а не в течение всего лета или всего года. Летом также варили холодный свекольник, окрошку, молочную лапшу, а осенью и зимой — наваристый борщ и студень с хреном. Спасало то, что щи, если они хорошо приготовлены, никогда не приедаются, даже если они повторяются в неделю три раза.

Только во время войны, примерно с того периода, когда произошел решающий перелом под Сталинградом, в рутинном питании Сталина стали происходить заметные перемены. Дети, а их было пятеро — трое своих и двое приемных: сын Фрунзе, Тимур, и сын погибшего в железнодорожной катастрофе Ф. А. Сергеева Артем, — покинули дом, и Сталин остался совсем один. Это обстоятельство изменило и место, и характер застолий. Сталин все чаще обедал (или точнее — ужинал) в кругу тех, с кем работал круглые сутки — с членами ГКО, Ставки, Политбюро. И застолья эти происходили уже не в крохотной квартире в Кремле, а на так называемой Ближней даче, то есть в бывшем цековском доме отдыха в Волынском, под Москвой. В 1923—1934 гг. здесь был дом отдыха, в основном субботне-воскресный, для членов ЦК и отчасти для всех работников аппарата ЦК. На первом этаже удобного, сухого, деревянного, просторного двухэтажного дома размещались столовая и другие общие помещения, а на втором — располагались одно- и двухместные комнаты. После 1935—1936 гг. дом отдыха превратился в своеобразную «загородную резиденцию» Сталина, которую стали именовать «Ближняя дача», так как она находилась всего в 15—17 минутах езды на машине от Кремля.

Именно сюда приезжал Сталин на отдых после рабочего дня и рабочей ночи в Москве, после заседаний Политбюро и привозил с собой своих соратников. Видимо, он не переносил одиночества во время обеда. Это, кстати, типичная грузинская черта. Как подчеркивает Молотов в своих воспоминаниях, стол был большой, потому что компания у него частенько собиралась большая.

Я хорошо помню этот стол, именно за ним, а не за маленькими столиками на 4 человека, в цековском доме отдыха завтракали, обедали и ужинали. Это был табльдот, доживший в Волынском до 30-х годов XX в., — классический стол постоялых дворов XVIII в., стол больших дворянских помещичьих усадеб, за которым хлебосольные хозяева всегда могли усадить даже случайно явившихся, сверх приглашенных, «лишних» гостей. Именно за таким столом сидели гости у Лариных в пушкинском «Евгении Онегине» — тесно, но дружно.

Последний раз я видел этот стол в 1932 г. Он был точной копией стола из усадьбы Льва Толстого, „родной брат“

яснополянского стола-исполина — широкий, в полтора-два метра, и длинный — метров на пять, с толстыми, массивными круглыми резными ножками-тумбами по 35—40 см в диаметре. Ножек этих было у него восемь. За таким столом свободно помещались человек 15—20. Но можно было усадить и 25—26. Когда ждали обед, сидели на расставленных вдоль двух стен диванах. Торцы стола были обращены соответственно к широким двустворчатым дверям и к еще более широкому, почти во всю стену, окну. Зал был светлый, радостный, всегда наполненный солнцем и во время ранних завтраков, и в обеденное время, так как окно выходило на юго-восток.

Прислуга приносила суп в больших фарфоровых супницах с половниками, а второе — в глубоких, закрытых блюдах, и удалялась. Разливали суп, брали закуски, куски второго и гарнир сами, без официантов, по-домашнему — кто сколько хотел и что хотел, вторые блюда порой выставляли двух видов — рыбное и мясное. Минеральная вода — боржоми и нарзан, а с середины 30-х годов — и алкогольные напитки. Водки, коньяки, вина, как правило сухие, белые и красные — кахетинские и карабахские, постоянно стояли на столе среди прочих блюд, обычно в середине и на обоих концах стола, непременно в запечатанных бутылках.

Любимыми, то есть присутствующими при каждом застолье, были грузинские киндзмараули, хванчкара, мукузани, напареули, цинандали, саперави, армянские — «Арени», «Арташат», «Норашен», «Гарни», азербайджанские — «Мадрасали», «Акстафа», шемахинские кагоры. После войны стали появляться молдавские и венгерские вина, но предпочтение, разумеется, отдавалось кахетинским.

Сталин всегда сам, лично, открывал свою бутылку, наливал себе в рюмку или бокал и пил только из своей бутылки. Впрочем, сам он старался пить крайне мало (по свидетельству И. М. Орлова, зам. коменданта «Ближней дачи», Сталин пил сухое вино только во время обеда и ему хватало одной бутылки на неделю). Это подтверждают также Горький и Барбюс, присутствовавшие на сталинских обедах.

Но зато Сталин настойчиво поощрял, побуждал к питью всех присутствующих, в частности, при помощи тостов, содержание которых почти всегда было таково, что не выпить после них — означало бы выказать пренебрежение или даже оскорбление в отношении присутствующих. На это, разумеется, никто не отваживался. Именно эта сторона сталинских застолий была наиболее неприятной. До войны подобных «проверочных», «испытательных» попоек не устраивалось. Они стали проходить таким образом лишь в самом конце войны. Одна из причин такой

перемены заключалась в изменении состава участников «обедов» и прежде всего в появлении в числе обедающих военных и людей из ведомства Берии. Они как бы «естественно» создавали более особый фон, предполагающий грубые нравы.

Кулинарная сторона обедов также сильно изменялась с годами, в зависимости от состава участников застолья и в немалой степени — от повода для застолья. Еще до войны, в 1940—1941 гг., Сталин во время наездов в Сочи на свою тамошнюю дачу после долгого перерыва постепенно вновь стал приобщаться к закавказской кухне. Объяснялось это чисто техническими причинами, то есть тем, что местные повара, часто из соседней Абхазии, были в первую очередь знакомы с местной кухней — грузинской (мингрельской, имеретинской, гурийской), турецкой или северокавказской, а не с русской или украинской.

Конечно, большое значение имело желание Сталина, так сказать, вернуться «в лоно родной национальной пищи». А оно, это желание, формировалось с изменением реального и формального положения Сталина в стране.

Возвращение к закавказской, грузинской национальной кухне было, по большому счету, не просто кулинарным желанием всесильного человека, не каким-то гастрономическим капризом, а вполне объективным отражением реального укрепления власти Сталина в начале 1940 г. в обстановке полной победы над оппозицией (XVIII съезд ВКП(б) — «Съезд победителей» в 1939 г.), а затем уже более явно, определеннее и шире — в 1942—1943 гг. после победы в Сталинградской битве. Не случайно почти все мемуаристы отмечают, что с 1943 г., после поездки в Тегеран, Сталин определенно стал отдавать предпочтение «восточной» кухне.

В годы войны для Сталина стали готовить профессиональные повара-мужчины, проходившие службу в армии. Как курьез можно отметить такой факт — старой домашней кухарке семьи Сталина в годы войны было присвоено звание старшего сержанта госбезопасности, поскольку в служебном окружении Верховного Главнокомандующего не должны были находиться гражданские лица.

Повара-профессионалы, разумеется, более качественно, то есть вкуснее, могли приготовить любой обед, а то, что они готовили грузинские блюда, еще более повышало чисто вкусовую притягательность такого меню на фоне армейской пищи военной поры. Правда, Сталин пользовался грузинской кухней либо в особые и праздничные дни, либо во время краткого отдыха, так сказать, разумно «сохраняя пропорции». При этом возвращение к грузинской кухне органически сопровождалось у Сталина

восстановлением всего грузинского застольного ритуала, во всем его первозданном этнографическом и культурно-историческом блеске. Это означало, что во время застолий действовал тамада, произносились длинные, «увесистые» тосты, обрели «право голоса» застольные шутки и розыгрыши, звучали иронические или глубокомысленные сентенции.

Роль главного, непревзойденного, постоянного тамады за сталинским грузинским столом начинает играть с конца 1942 — начала 1943 г. профессионал высшей категории — народный артист СССР, известный кинорежиссер Михаил Эдишерович Чиаурели. Вот как вспоминала об этом времени его дочь Софико Чиаурели в 1997 г.:

> «Сталин начал дружить с отцом после „Георгия Саакадзе“. Ему очень понравился фильм, каждая серия удостаивалась Сталинской премии. Сталин приблизил отца к себе, пригласил на дачу. Это была такая честь. Папа был необыкновенно остроумен, великолепно пел, играл на гитаре, к тому же златоуст — другого такого тамады больше не было. С того дня уже ни одного застолья у Сталина без отца не обходилось».

Конечно, меню за таким подчеркнуто грузинским столом было также ярко выраженным грузинским: харчо, сациви, лобио, гуриели, чанахи, чихиртма, чахохбили, мцвади, цыплята табака, сацибели, сулугуни, мхали.

С 1943 г., а особенно в 1944—1945 гг., не меньшее значение в кулинарном репертуаре Сталина стала играть общеевропейская дипломатическая кухня, усиленная русскими великолепными закусками — красной и черной икрой, соленой и копченой рыбой. Роскошные дипломатические приемы на Тегеранской, а затем и на Крымской конференциях задали высочайший и поистине имперский тон советским дипломатическим застольям, вновь прославили русскую кухню холодного (закусочного) стола на весь мир.

До войны Сталин, как партийный деятель, был далек от дипломатического этикета и быта. В период интенсивных внешнеполитических контактов с руководителями правительств и командования союзников первыми проявлениями приобщения советского руководства к европейским дипломатическим канонам стали как раз дипломатические приемы — завтраки (ланчи) и обеды, даваемые в Кремле или за границей (Тегеран, Берлин) в честь иностранных гостей (руководителей).

Помимо уникальных русских закусок, жаркое из дичи — рябчиков, куропаток, тетеревов, оленины, лосятины, домашней

птицы — стало советской кулинарной «сенсацией». Оно успешно соперничало своим натуральным вкусом с изысками и гастрономическими фантазиями и комбинациями европейской (в основном французской) кухни, которую демонстрировала нам союзная сторона, порой без особого успеха.

Конечно, Сталин как потребитель весьма мало участвовал в этом «соревновании», а точнее, в косвенном противопоставлении достижений «социализма» — капиталистической изощренности. Он крайне мало ел во время таких приемов, которые были для него отнюдь не кулинарными, а серьезными внешнеполитическими мероприятиями. Но как главный режиссер он играл решающую роль и в этих чисто гастрономических сферах, ибо внимательно следил за тем, чтобы организовать стол именно так, что он мог бы поразить, удивить, ошеломить другую сторону ассортиментом, качеством, невиданным содержанием советского меню и в конце концов «подавить противника» кулинарными средствами, внушив ему через его же собственный желудок уважение, почтение и восхищение огромными возможностями Советской страны.

Ярким примером активного участия Сталина в организации стола была Ялтинская (Крымская) конференция. Никогда еще Советский Союз не добивался стольких уступок от Запада, как в Ялте в 1945 г. Организация Ялтинской конференции союзников в дотла разоренном гитлеровцами Крыму особенно впечатляет и потрясает, когда знаешь из архивных документов, в какие сроки, в каких условиях и в каких масштабах была проделана работа по практическому обеспечению приема иностранных делегаций.

Это была поистине гигантская и просто фантастическая по быстроте и четкому осуществлению работа. Подготовлено было не только дворцовое жилье на 340—350 человек, но и два аэродрома — Саки и Сарабуз — для приема тяжелых транспортных и военных самолетов, поставлены две автономные электростанции, создана электросеть, водопровод, канализация, налажено отопление, построены прачечная, кухни, а также обеспечена устойчивая связь Ялты с Москвой.

Двести двенадцать комнат общей площадью 5810 кв. м были заново отремонтированы, окрашены, оклеены обоями, снабжены мебелью, постельными принадлежностями. Между тремя дворцами (Ливадийским, Юсуповским и Воронцовским), где должны были жить делегации, была оборудована шоссейная дорога общей протяженностью 24 км, а территория парков, окружающих дворцы, приведена в образцовый порядок. Все это (и еще многое другое) было сделано всего-навсего за 18 суток.

8 января 1945 г. Берия подписал секретный приказ № 0028 «О

специальных мероприятиях в Крыму», а 27 января уже докладывал Сталину о полной готовности объектов к приему и размещению советской и иностранных делегаций и обеспечению всех участников охраной (от бомбоубежища в 250 кв. м с железобетонным накатом толщиной в 5 м до индивидуальных телохранителей почти на каждых двух человек и с совершеннейшей системой прослушивания).

Грандиозность этого мероприятия и темпы его подготовки производят еще большее впечатление, если учесть, что все это делалось во время напряженнейших сражений в Польше, Прибалтике, Югославии, Венгрии и в полуразоренный войной стране, в которой 35 млн мужчин было мобилизовано в армию, потерявшую к этому времени уже свыше 10—12 млн человек.

Некоторые подробности кулинарно-гастрономического, продовольственного и кухонного обеспечения конференции, о котором в приказе № 0028 упоминается лишь в двух строках, потрясают любого, даже отвыкшего удивляться человека. Вот какова была страна, вот какими были люди, сумевшие в это тяжелейшее время продемонстрировать то, от чего, казалось, всех уже война отучила, — блеск, комфорт, роскошь, вкус, изысканность, элегантность.

В приказе № 0028 обо всем этом было сказано кратко и сухо, сугубо практически:

> «Обеспечение хозяйственного обслуживания объектов — их сервировку, создание необходимых запасов продовольствия на месте, их лабораторное исследование, организацию на объектах столовых, буфетов и кухонь, снабжение их необходимым инвентарем и обслуживающим персоналом возложить на тов. Егнаташвили, в распоряжение которого выделить потребное количество продовольственных товаров и обслуживающего персонала.
>
> Товарищу Егнаташвили немедленно выехать на место и приступить к выполнению возложенных на него обязанностей».

Результаты работы А. Я. Егнаташвили, а это был зам. начальника 6-го управления НКВД, комиссар государственной безопасности 3-го ранга, помощник зам. наркома Круглова по хозяйственным вопросам, спустя 18 суток были, выражаясь скупым бюрократическим языком докладных записок, следующими:

> «На месте созданы запасы живности, дичи,

гастрономических, бакалейных, фруктовых, кондитерских изделий и напитков; организована местная ловля свежей рыбы.

Кроме того, из ближайших районов организована доставка различной живности, дичи, свежей рыбы, вин, фруктов и других продуктов.

Оборудована специальная хлебопекарня с квалифицированными работниками хлебопечения; созданы три автономные кухни, оснащены холодильными установками в местах расположения трех делегаций (в Ливадийском, Юсуповском и Воронцовском дворцах); для пекарен и кухонь привезено из России 3250 кубометров сухих дров»[59].

Помимо всего этого интендантская служба Красной Армии выделяла для питания рабочих-ремонтников и строителей, для оперативных сотрудников НКВД и Наркомсвязи, для обслуживающего гостиничного персонала — 2000 пайков на 1 месяц (подготовка велась 19 дней, и сама конференция проходила 8 дней).

В этом скупом на эмоции перечне результатов работы хозяйственников все ясно, за исключением одного слова «живность», требующего пояснения.

Под ним А. Я. Егнаташвили подразумевал ягнят, телят, поросят, упитанных бычков, индеек, гусей, кур, уток, а также кроликов, предназначенных для квалифицированной кулинарной обработки, то есть для превращения их в рагу, бефстроганов, жаркое, бифштексы, клопсы, отбивные, котлеты, паштеты и фрикадельки, и для удовлетворения аппетита и создания хорошего настроения у участников конференции.

За кулисами этого мероприятия прошла и напряженная, требующая огромной деликатности работа, обозначенная в приказе № 0028 одним лишь словом — сервировка.

За этим словом подразумевались 3000 ножей, 3000 ложек и 3000 вилок — серебряные, мельхиоровые и стальные, сотни кастрюль, сковородок, сотейников, терок, салатников и масленок, а также 10 000 тарелок разных размеров, 4000 блюдец и чашек и далеко не в последнюю очередь 6000 стопок, бокалов и рюмок. Все это надо было тщательно упаковать, перевезти, распаковать, протереть и расставить, не говоря уже о том, что все это надо было достать в стране, в которой уже пять лет не выпускалось ни одного столового прибора, ни одной тарелки, ни одного стакана, причем за все эти годы миллионы таких бьющихся, хрупких предметов были уничтожены в военной и эвакуационной

суматохе.

Когда в банкетном зале Большого Ливадийского дворца были накрыты столы, когда на них заискрились серебро приборов и глянец фарфоровых сервизов и когда столовая посуда, наполненная всевозможными яствами, была подана вместе с разнообразными отличнейшими первоклассными напитками, то лучше всех символичность этой картины понял самый опытный, самый «тертый» политик — сэр Уинстон Черчилль. Он понял то, что уже знал, так сказать, теоретически, — Советский Союз непобедим и из войны выходит еще сильнее, чем начинал ее, когда его ресурсы не были еще растрачены!

Сталин добился того, чего хотел и на что рассчитывал: политический успех Ялтинской конференции вполне стоил этого грандиозного кулинарного мероприятия.

Гастрономически-кулинарную эпопею Ялты в феврале 1945 г. можно по праву поставить выше грандиозного банкета президента Франции Лубэ в Париже в преддверии XX в. В Ялте все было удивительнее, необычнее, чем когда-либо и где бы то ни было в другом месте. Ялтинские банкеты заставили крепко призадуматься все политическое руководство капиталистического мира — как-то дальше будет развиваться социалистическая держава в мирное время, если к исходу кровопролитной войны, вся израненная и растерзанная, она способна на организацию такой кулинарной гармонии, роскоши, порядка и вкуса?

Героические усилия и самоотверженный труд людей были изрядно вознаграждены Советским правительством: к орденам и медалям были представлены 1021 человек — практически каждый второй из строительно-ремотно-обслуживающего персонала по хозобеспечению Ялтинской конференции. Непосредственно поварскому, официантскому и иному обслуживающему персоналу достались 294 награды, то есть почти треть[60].

В первые годы после окончания войны, особенно в 1945—1947 гг., в меню Сталина, как уже упоминалось выше, произошли некоторые изменения — в них стали появляться блюда дипломатической кухни, то есть те блюда, которые, согласно дипломатическому этикету, подавались во время государственных приемов глав иностранных государств и правительств и которые были заимствованы главным образом из французской кухни, «отредактированной» и дополненной с учетом деликатесных закусок русского рыбного стола и общепринятых блюд западноевропейской кухни.

Сталин старался как можно реже посещать подобные мероприятия, но иногда ему приходилось это делать. В таких

случаях он ел крайне мало, ограничиваясь знакомой закуской — кусочком лососины или севрюги, ломтиком ростбифа, кусочком хлеба с икрой. Протертые супы-пюре и бульоны с пирожками он не жаловал. Ко второму, если это были куриные пожарские котлеты, куриная ножка или фазанье бедро или грудка с килевой костью, — даже не притрагивался. У себя, на «Ближней даче», он привык есть домашнюю птицу и дичь руками, что во время дипломатического приема немыслимо, и потому он избегал предаваться собственно застольному основному занятию — еде.

Все это, вместе взятое, привело к тому, что Сталин стал смотреть на «дипломатическую» кухню, то есть на западноевропейскую, чрезвычайно скептически, она его не привлекала и не интересовала. Неудобным было для него и время дипломатических ланчей — 13:00.

Сталин всегда был полуночником, «совой» и ложился спать, особенно во время войны, в 4:30 утра. Просыпался он примерно в 12—12:30, а обедал, то есть практически ужинал, не в строго определенное время, а по желанию. Самыми «обычными» для него часами приема пищи были 17:00 или 20:00, а также 22:00—23:00. Последний срок стал обычным, почти стандартным в конце 40-х — начале 50-х годов, ибо в это время заканчивались заседания Политбюро.

Этот нездоровый режим питания, не оказывавший, как ни странно, отрицательного воздействия на Сталина на протяжении четверти века, начал сказываться, когда Сталин стал стареть. Во-первых, из меню Сталина практически исчезли супы, поскольку обеды фактически превратились в ужины. Во-вторых, резкое смещение основного приема пищи к полуночи (22:00—23:00) оказалось серьезной нагрузкой как для пищеварительной, так и для сердечно-сосудистой и нервной системы. И эта нагрузка ничем не компенсировалась, поскольку Сталин уже не мог изменить этот ужасный режим.

Просыпаясь в полдень, он не хотел и не мог есть по крайней мере в течение двух-трех часов, после чего следовала лишь легкая закуска, настоящий аппетит так и не появлялся. Лишь в 17:00 ему обычно приносили чай с бутербродом, и «настоящий обед» автоматически передвигался на 20:00 или на 22:00—23:00. Такой режим становился опасным, так как ускорял процесс старения. Все это было бы еще не столь трагично, если бы у Сталина сократилась в связи с наступлением старости его рабочая нагрузка. Но он продолжал интенсивно заниматься всеми государственными делами. В последние годы нагрузка даже возросла в связи со сложной международной обстановкой. К тому же Сталин не прекращал работать и в области теории. Его работы

по проблемам социалистической экономики относятся именно к этому периоду.

Правда, число участников полуночных застолий у Сталина в последние годы его жизни резко сократилось: соратники умирали или оказывались в опале. Но пять-шесть, самое меньшее три-четыре члена Политбюро вплоть до 1953 г. всегда разделяли позднюю трапезу Сталина. Из опасения, что его могут отравить, Сталин делал свидетелями своих застолий хотя бы тот оставшийся узкий круг людей, с которыми его связывали государственные интересы и которым он все более и более не доверял. Степень его недоверия и подозрительность зашли в последний год жизни очень далеко. Имеются свидетельства того, что были случаи, когда Сталин, запершись у себя в кабинете, лично готовил себе пищу на электроплитке. Это значит, что Сталин переживал тяжелейший психологический кризис. Он находился на грани нервного срыва чуть ли не месяцами. Вот почему наступивший 5 марта инсульт имеет естественное объяснение.

• • •

В отличие от Ленина, в честь которого созданы музеи, научно-исследовательские институты, а также изданы собрания сочинений, о Сталине, как это ни парадоксально при всем том «культе личности», который существовал при его жизни, современники знали гораздо меньше. Что же касается «сохранения памяти», то здесь история зло подшутила над Сталиным — более варварского уничтожения подлинных документальных материалов, касающихся его личности, не знал ни один другой государственный деятель его ранга. Ныне Стенфордский университет в США располагает более представительным собранием сталинских материалов, чем наша страна, где он жил, работал и которой руководил 30 лет.

Бытовая сторона жизни Сталина вообще не зафиксирована. В результате кулинарно-гастрономический обзор ленинского быта оказался более полным, более репрезентативным, чем то, что удалось собрать достоверного из этой области о Сталине.

Еще в 1965 г. К. И. Чуковский отмечал в своем дневнике, что описания быта Сталина в романах Солженицына весьма далеки от исторической правды. Александр Исаевич, вполне естественно, совершенно не знал этого быта и писал то, что хотел, и более того

— то, что надо было ему из тенденциозных соображений. Но какая же это история?

В 30—40-х годах вообще бытовая сторона жизни как всего народа, так и отдельных государственных деятелей, разумеется, с точки зрения тогдашней официальной советской исторической науки, не имела никакого права на упоминание в истории. И это было чудовищным заблуждением.

В 50-х годах в обществе стал проявляться как раз бытовой интерес, даже тяга к общему обустройству быта, особенно к его пищевому, кулинарно-гастрономическому аспекту. Это было естественной реакцией после голодных военных и первых послевоенных лет. Тот же К. И. Чуковский, всю жизнь имевший широчайший круг знакомых среди советских и иностранных деятелей культуры, записывает в своем дневнике такие, например, события.

> «*24 февраля 1947 г.* На обеде по случаю годовщины со дня смерти Алексея Николаевича Толстого. Огромный стол ломится от яств. Гости — академик Майский, генерал Игнатьев, художник Кончаловский, скульптор Меркулов, писатели Федин, Шкловский и др.
>
> <…> *Март 1950 г.* Пирушка по случаю присуждения Сталинской премии С. А. Макашину. Гости — „столпы литературоведения“. (О меню — ни слова, видимо, больше пили, не закусывая.)
>
> <…> *30 июня 1951 г.* В гостях у Е. В. Тарле. Великолепный обед с закусками, с пятью или шестью сладкими.
>
> <…> *1 апреля 1952 г.* Подарки на день рождения (70-летие К. И. Чуковского): ларец сладостей, коробка конфет, бутылка вина.
>
> <…> *29 января 1954 г.* Праздник у Збарских. Пирожки, пирожные („вот твое любимое с кремом“)».

Из этих скупых записей отчетливо видно, что в первые послевоенные годы люди, принадлежавшие к интеллектуальной элите советского общества, — писатели, ученые, артисты, — в отличие от первой половины 30-х годов, стали придавать серьезное значение действительно их занимавшим и интересовавшим жизненным удовольствиям, которые прежде считались невозможными и которые было даже неприлично афишировать.

Показательно также, что в дневнике К. И. Чуковского более позднего времени, то есть за 1956—1959 гг., уже не встречается ни одной записи гастрономического порядка — ни упоминания

какого-либо обеда, ужина, праздничного застолья, ни фиксации названия какого-либо блюда, пищевого изделия, хотя в прошлые годы дневник пестрел такими пометками, как, например: «У Всеволода Иванова, блины» или «в санатории „Сосна“ испортил желудок при помощи дурацкого меню» (хотя содержание этого меню, к сожалению, не указано).

Во второй половине 50-х годов еда уже перестала быть темой, достойной упоминания, ибо не только стабилизировалось продовольственное положение, не только пропало ощущение новизны и важности сытой жизни, но главное заключалось в том, что 1956—1959 гг. — это годы интенсивного обновления общественно-политической и культурной жизни страны, и поэтому все внимание людей, в том числе и в сугубо личных записях для себя, было поглощено общественными, политическими событиями и вопросами, в число которых быт и особенно питание уже не входили!

Одной из отрицательных черт послевоенного советского времени Чуковский называет такое явление, как «изменившиеся люди», то есть люди, переменившие свои политические взгляды, свое мировоззрение с целью приспособиться к новым общественным условиям. Чуковский несколько мягок в своих формулировках и оценках: «Сурков весь изменился на 180°. Удивляют меня эти люди — „изменившиеся“». Но подмечено верно. Можно было бы назвать это резче. Ведь после войны последовало несколько таких «изменений»: в 1956 г. сталинисты «превратились» в либералов, в 1964 г. верные последователи Хрущева — в брежневистов, в 1985 г. — не менее резкий переход брежневских клевретов в лагерь убежденных сторонников Горбачева, и в 1991 г. — тотальное отречение от горбачевской политики «нового мышления».

Оборотной стороной этой идейной неразборчивости и политического хамелеонства стали в 60—70-е годы гастрономическая всеядность, а также сведение всех основных жизненных интересов к примитивно понимаемым кулинарным интересам, интересам желудка, что Чуковский демонстрирует следующим примером.

> «31 марта 1969 г. Показываю одной из здешних интеллигенток (в правительственной больнице) репродукции картин Пиросманашвили.
>
> — Ах как я люблю шашлык, — сказала она, и здесь была вся ее реакция на творчество грузинского художника».

Чуковский с болью в душе обнаруживает, что даже хорошие,

неглупые, талантливые люди далеки от общечеловеческой культуры.

> «За нашей больничной трапезой, — пишет Чуковский летом 1969 г. за несколько месяцев до смерти, — женщины говорят мелко-бабье: полезен ли кефир, как лучше изжарить карпа, кому идет голубое — ни одной общей мысли, ни одного человеческого слова.
>
> Ежедневно читают газеты, а интересуются главным образом прогнозами погоды и телепрограммой».

Умирающий, но продолжающий активно мыслить и следить за общественной и культурной жизнью страны писатель давал как бы набросок безрадостной характеристики новой эпохи, которая особенно «расцвела» в 1969—1980 гг., после его смерти, и получила впоследствии название «эпоха застоя».

Центральным персонажем и творцом этой эпохи был Леонид Ильич Брежнев, пришедший к власти в 1965 г. и скончавшийся в 1983 г. Вот почему интересно проследить, каковы были его кулинарные пристрастия, уровень его пищевой культуры, его представления о значении этой сферы в общественной и частной жизни.

Но прежде чем приступить к «истории еды» Брежнева, следует ответить на закономерный для каждого читателя вопрос: почему пропущена такая фигура, как Хрущев, несомненно, более значительная и колоритная в политическом отношении, чем Брежнев. Дело в том, что в кулинарном отношении Хрущев не представляет исторически ничего нового и, следовательно, своеобразного и интересного. Грубо говоря, в кулинарном отношении Хрущев — простой мужик. Его личные кулинарные вкусы были крайне примитивны: кулеш, соленые огурцы, сало, водка. Ничего нового, что отличало бы его отношение к еде, что создавало бы связанную с его именем кулинарную эпоху. Во времена Сталина Хрущев как «статист» разделял сталинский стол, не проявлял к нему никакого индивидуального отношения. Возможно, из осторожности. Но когда он занял самостоятельное положение, то так же автоматически и послушно стал пользоваться как должным предоставляемым в его распоряжение, согласно его рангу, государственным столом.

После отстранения от всех государственных должностей он спокойно вернулся к домашнему столу среднего служащего, который ему обеспечивали жена или его родные. Он не переживал о том, что был свергнут с кулинарного Олимпа. Он целиком был потрясен свержением с Олимпа политического и переживал это крайне болезненно. Еда, хотя он ее и любил, и

ценил, была для него, тем не менее, явлением побочным, производным.

Что же касается Брежнева, то будучи еще большим «мужиком» в вопросах кулинарии, чем Хрущев, Леонид Ильич, тем не менее, явно ценил эту сферу едва ли не больше, чем свои политические позиции. Он стал не только символом, но и невольным творцом новой эпохи, для которой кулинарный имидж был более значительным, чем политический. И это заставляет — проанализировать данный феномен.

Леонид Брежнев как жизнелюб

Жизнь Брежнева условно можно разделить на два периода — до и после 1950 г. Они отличаются друг от друга разным уровнем общественного положения, которое занимал в эти периоды Брежнев, и отсюда — разными бытовыми условиями. По продолжительности эти периоды почти равны: первый охватывает 36 лет, второй — 32 года. Их хронологические рамки определены не случайно.

1913 г. — первый год, когда Брежнев упоминает еду в своих «Воспоминаниях», то есть начало того периода, когда он стал относиться к еде вполне осмысленно. Брежнев носит отцу на завод обед, собранный матерью. С этого времени он осознает значение еды в жизни людей, перестает быть беспечным ребенком, видит социальные и индивидуальные различия между людьми, которые проявляются в отношении к еде. Например, обед отцу он носит в судках, то есть это жидкие блюда — борщ, щи, суп, и горячее второе блюдо — каша, кулеш, возможно, горячая лапша с мясом, то есть его отец ел не всухомятку, ибо был металлургом, занятым на тяжелой работе, ему была необходима горячая, настоящая еда. Но вот другим, менее квалифицированным рабочим, зарабатывающим меньше, еду дочки или жены носят в узелках, то есть получается обед всухомятку — хлеб, огурцы, шматок сала. Да и времени на обед работающему тогда не отводилось: перекусывали, когда случалась пауза в ходе производственного процесса. И для многих именно еда всухомятку была в такие моменты «удобнее» — быстрее можно было перекусить.

Связь между едой и ее содержанием, а также обстановкой, в которой приходилось обедать, и тем социальным статусом, которым обладал человек, с ранних пор, с детства, с семи лет глубоко запала в сознание, в душу Леонида Брежнева, и он в течение всей своей сознательной жизни привык с этого времени соизмерять еду и статус, смотреть на еду как на важнейший показатель, индикатор общественного статуса, как на лакмусовую бумажку, определяющую жизненное благополучие, место человека в обществе, в жизни.

1950 г. — начало второго периода в жизни Брежнева, когда Леонид Ильич впервые и целиком окончательно порывает с обстановкой, так или иначе знакомой ему с детства, со своей «малой родиной» — Днепродзержинском, да и вообще с Украиной, и начинает совершенно новую жизнь государственного и партийного деятеля высокого, а затем и высшего ранга, жизнь, в

которой еда также играет свою роль, но уже в ином качестве — не только как средство пополнения сил и утоления голода, а как род удовольствия и показатель престижа. Что же касается роли еды как индикатора жизненного благополучия, то именно в этот второй период жизни Брежнева эта сторона еды приобретает решающее значение.

Конечно, у каждого человека в жизни, возможно, случается так, что он в какой-то период переходит из одного социального статуса в другой. Но этот процесс все же протекает не скоропалительно, а постепенно. В случае с Брежневым самым примечательным как раз было то, что никакого «плавного» перехода из одного периода в другой практически почти не было. Перед Брежневым сразу, в один год, даже в какие-то два-три месяца, открылись все мыслимые и немыслимые возможности. И именно это обстоятельство мешает мне сделать какой-либо определенный вывод о его кулинарных пристрастиях и лишает возможности говорить о том, существовали ли, имелись ли вообще такого рода пристрастия, и если да, то когда они сложились — в голодный период или в сверхобильный.

Вопрос этот далеко не праздный, а имеет значение для понимания человеческой психологии. Известный постулат — «человек есть то, что он ест» — содержит ясный намек на то, что пищевые привычки, склонности, антипатии или предрассудки способны рассказать о внутреннем мире и характере человека то, что он скрывает или не проявляет в своих поступках, словах, поведении.

Все, что касается особенностей брежневской психологии, его облика, его человеческих качеств и свойств, наконец, его поступков, «дел» и всех перипетий его карьеры, нам, современникам, как раз абсолютно ясно. Здесь загадок уже никаких нет. Но вот его кулинарных пристрастий мы почти не знаем и к тому же не можем доверять чисто формальным сведениям, например, репертуару его меню в период пребывания на посту генерального секретаря. Почему? Да просто потому, что это репертуар неограниченных возможностей, и выделить, вычленить из обширного перечня блюд и кулинарных изделий именно то, к чему Брежнев был безразличен или что он особенно отличал, не представляется никакой возможности.

Вот почему надо попытаться пойти другим путем — отталкиваясь от характеристики человеческих качеств Брежнева, реконструировать примерную модель его кулинарных симпатий. Кроме того, надо совершенно отдельно рассматривать первый и второй периоды жизни Брежнева с точки зрения его кулинарных склонностей. Ибо общий уровень возможностей, а также общая

социальная и культурная обстановка и непосредственно та среда, в которой жил в эти периоды Брежнев, были не только глубоко различны, но даже в известной мере диаметрально противоположны! А потому — несопоставимы.

Итак, начнем с характеристики человеческих качеств и свойств Брежнева.

Леонид Ильич Брежнев был бесцветным, малообразованным, примитивным человеком с весьма низким интеллектом.

В первые годы своей государственной деятельности Брежнев сознавал свои слабости, свою некомпетентность во многих вопросах государственного управления и особенно в вопросах идеологии и внешней политики. В свое время некоторые политологи характеризовали Леонида Ильича как эпикурейца, жизнелюба. Но такая характеристика, указывая на главное направление его истинных жизненных интересов, в то же время неверна, потому что слишком мягка, расплывчата и совсем не подчеркивает основных черт брежневского «жизнелюбия».

Он, конечно, был любителем наслаждений, но при этом обладал плебейско-вульгарными и циничными чертами. Его правление, с точки зрения исторических результатов, было не менее вредным для страны и народа, чем сталинизм.

Несмотря на все это, и биографы, и многие современники считают Леонида Ильича Брежнева благодушным, благожелательным, человечным, даже добрым, забывая, что этот расточитель государственного добра был щедр за государственный счет.

Показательно, что незаслуженный имидж «добряка» был приобретен Брежневым в немалой степени в связи с его отношением к еде. Именно при нем были узаконены в номенклатурной среде особые пищевые «пайки», совершенно не мотивированные в мирное и экономически благополучное время и предназначенные вовсе не обездоленным, а, наоборот, наиболее обеспеченным категориям государственных служащих. Более того, даже высшим должностным лицам в государстве — Председателю Совета Министров, его замам, членам Политбюро — Брежнев в 70-е годы посылал «продуктовые приветы» в виде кусков мяса от убитых на охоте оленей, кабанов, медведей.

Это уже смахивало на какие-то архаично-феодальные или купеческие замашки и абсолютно не согласовывалось с общественно-политическими идеями коммунизма, но никто из получавших подобные «подарки» не отвергал их, и оправдывалось и объяснялось это «добротой» и «щедростью» генсека.

Казалось бы, первые 30—40 лет брежневского жизненного пути должны были способствовать появлению у Леонида Ильича

совершенно иных качеств, стать мощным препятствием против возникновения тех его свойств, которые пышно расцвели и стали известны во второй период его жизни.

Три десятилетия подряд Брежнев воспитывался в обстановке постоянных бытовых ограничений, и уж если не нужды, то, во всяком случае, отсутствия всяких излишеств. Про конец 20-х — начало 30-х годов он писал, что «жилось нам в общежитии иногда голодно».

Несмотря на то, что с 1913 по 1941 г. должностное положение Брежнева все время менялось и в целом — улучшалось, в бытовой обстановке, особенно в области питания, существенных сдвигов не происходило. Эта сфера по своему характеру не менялась. В первый период своей жизни, то есть в годы детства, юношества и затем работы на скромных должностях — рабочего-металлурга, кочегара, землемера, — Брежнев, по его словам, «спал урывками, обедал, где придется», и скорее всего, как придется. Ибо не это было главным. Состав обедов даже в то время, когда Леонид Ильич поднялся до уровня руководителя — сначала техникума, затем завода, райкома и горкома — в 30-е годы, был стандартным по всей стране, особенно в провинции. Это были нехитрые столовские блюда — на Днепропетровщине, конечно, с небольшим «украинским акцентом»: борщ, вареники, свиное соленое сало, молоко, кулеш, компот. В армии, в Забайкалье, где служил Брежнев, — тоже обычная армейская еда того времени: щи, суп перловый с мясом, гречневая каша с маслом — сытно, достаточно (у дальневосточников в то время была повышенная порция, в день они получали 3300—3500 калорий!), но никакой «изысканности», никакого разнообразия. Леониду Ильичу казалось тогда (об этом он писал в «Воспоминаниях»), что «такие „университеты“ не забываются». Однако оказалось, что в нем как бы «спали» другие инстинкты, иные «идеалы», которые только и ждали благоприятных условий, чтобы вдруг проснуться и мощно «расцвести».

Индифферентно к еде Леонид Ильич никогда не относился. Конечно, он не был искушен в гастрономии, но на сером однообразном фоне столовской и казарменной еды он отличал простую домашнюю пищу, о чем он с ностальгией (отчасти немного искусственной) вспоминал даже в 60-х годах. «До сих пор вспоминаю ее (матери — В. П.) домашней выделки лапшу. Никогда такой вкусной не ел». Это довольно распространенное и крайне типичное для простых людей явление, когда они, привыкнув за длительное время к стандартизованной и безликой столовской еде, воспринимают любую домашнюю пищу как «необычно вкусную», хотя сущность этого вкусового эффекта

заключается не в кулинарном искусстве приготовления, а в принципиальном отличии домашней еды от серийной столовской, которая абсолютно стандартизована и одинакова по вкусу независимо от места приготовления и от исполнителя.

В двадцатилетием возрасте Брежнев, во время кратковременного пребывания на работе в Белоруссии вдали от материнской домашней кухни, женился. Жена — Виктория Петровна, по национальности еврейка, с первых же дней совместной жизни наладила домашнее столование. С этого времени любимое домашнее блюдо Леонида Ильича — суп-лапша куриная, которую еврейские домохозяйки активно внедряли не только в своих семьях, но и в частных заведениях с нахлебниками (об этом я писал в первой части книги). С середины 30-х годов это блюдо стало одним из трех главных дежурных блюд и в диетических, и в обычных столовых СССР — щи, борщ, суп-лапша куриная.

Таким образом, кухня жены как бы продолжила и дополнила основные тенденции материнской кухни, и это было большим положительным фактором в жизни Леонида Ильича. Его семейные узы укрепились, в них не возникло трещины, и его «семейная лодка не разбилась о быт», как это часто случалось в те годы у многих его сверстников. Все это, безусловно, помогло благоприятному течению карьеры Брежнева. Роль сыграла, конечно, не кулинарная, не вкусовая, не гастрономическая сторона домашних обедов, а их чисто «организационное» значение. Леонид Ильич не был привередлив в еде. Его требования к пище ограничивались в ту пору чисто количественной стороной порций, а также частотой застолий в течение суток. Каких-либо особых гурманских претензий ему и в голову не приходило предъявлять ни столовым, ни Виктории Петровне.

В период работы в обкоме и горкоме во второй половине 30-х годов с количеством пищи все обстояло благополучно — в доме всегда были свиное соленое сало, соленые огурцы, квашеные капуста и кавуны, как было заведено на Украине. Такая закуска, разумеется, просто провоцировала на употребление водки, но в те времена делалось это келейно, в пределах дома и в праздники.

Всю войну Леонид Ильич находился на армейском довольствии, где особых разносолов не предвиделось. Правда, у 18-й армии на Северном Кавказе была возможность пополнить рацион своих солдат, а тем более офицеров, местными ресурсами — фруктами, ягодами, черноморской рыбой, а то и барашками, из которых получались обугленные, задымленные, но зато сытные шашлыки.

На Малой Земле временами бывало очень голодно, так как противник бомбил транспорт с продовольствием еще более ожесточенно, чем живую силу. Но все же южные условия во многом выручали, ибо можно было воспользоваться подножным кормом. «Целые подразделения посылали в лес собирать дикий чеснок», — вспоминает о таких моментах Леонид Ильич в своей брошюре «Малая Земля».

В последний год войны Брежнев, находясь в составе войск 4-го Украинского фронта, которые прошли через Карпаты в Чехословакию, несомненно, не упустил случая вплотную ознакомиться с чешской кухней и чешским пивом, тем более что короткое время после окончания войны он оставался начальником политуправления Прикарпатского военного округа. Эта должность и звание генерал-майора обеспечивали несравненно более высокий уровень кулинарного обслуживания и гастрономического разнообразия, чем это было когда-либо прежде у Брежнева. И наш «жизнелюб» не преминул активно воспользоваться такими возможностями. Оружие было, а в Карпатах водилась разнообразная дичь. Охотничьей страсти было не занимать. В результате то оленина, то кабаний окорок неизменно появлялись на генеральском столе в сопровождении, разумеется, местных вин — «Берегсасского», «Траминера» и доставляемого контрабандой из Венгрии «Токая». Так, кулинарно-гастрономический горизонт Леонида Ильича постепенно, но неуклонно расширялся.

Но в целом первый период, несмотря на то, что в течение его Брежнев прошел огромный карьерный путь — от сержанта до генерала и от кочегара до первого секретаря обкома партии, характеризовался примитивными кулинарными представлениями и такой же примитивной, ограниченной по своему гастрономическому содержанию едой. В значительной степени все же слишком часто это была не горячая, а закусочная еда. Так складывалось по условиям работы.

Об уровне пищевых понятий красноречиво свидетельствует одно его суждение в 1947 г., высказанное отнюдь не по поводу еды, но имевшее, так сказать, «пищевую» лексику для образности сравнения. На одном из совещаний партактива первый секретарь обкома Брежнев сказал: «Критика не шоколад, чтобы ее любить». Самому ему это очень понравилось, казалось верхом образности. Но так мог говорить лишь человек, имеющий крайне примитивные представления о пищевых продуктах. Считать шоколад верхом гастрономического наслаждения мог лишь шестилетний ребенок! Других «вожделенных» продуктов первый секретарь обкома, генерал, просто на знал: ни по вкусу, ни по

названию!

Прорыв на более высокий кулинарно-гастрономический уровень произошел у Брежнева лишь в 1950 г., когда Леонид Ильич был неожиданно «переброшен» с полуголодной Днепропетровщины в Кишинев на место Первого секретаря ЦК КП(б) Молдавии.

Молдавия в ту пору считалась настоящим продовольственным раем. Уже в 1948 г. здесь был достигнут довоенный уровень производства. Основу экономики республики составляло сельское хозяйство, а оно не подверглось разорению в годы войны.

В отличие от всего Союза в Молдавии существовали прекрасные кулинарные традиции. Блюда национальной кухни — фаршированные перцы, мититеи, костицы, плечинты, не говоря уже о мамалыге, готовили здесь артистически в самых захудалых столовках.

Молдавские и еврейские повара, прошедшие еще румынскую школу и ориентирующиеся частично на французскую, частично на греческую кухню, прекрасно владели искусством изготовления не только национальных молдавских блюд, но и разнообразных кондитерских изделий европейской и турецкой кухни. Обилие винограда, кизила, чернослива, груш и яблок позволяло развивать плодово-консервную промышленность и виноделие. Домашнее столовое вино продавалось в Кишиневе прямо из бочек в нескольких торговых точках, и стакан вина стоил что-то около 12—14 коп. В цековской столовой повар-виртуоз готовил для первого секретаря, сразу оценившего разницу между кишиневскими блюдами и привычной ему до тех пор армейской пищей, индивидуальные, так называемые порционные блюда.

Кулинарно-гастрономический горизонт Леонида Ильича еще больше расширился. По сути дела, речь шла уже о новом качестве жизни, и жизнелюбие Леонида Ильича быстро приняло чрезвычайно активное направление — рыбалка на Днестре и Пруте, в устье и гирле Дуная, охота в Кодрах и на границе Молдавии с Северной Буковиной. Леонид Ильич не только вновь попробовал кабаний окорок и запеченную в тесте оленину, но и открыл для себя такие ранее незнакомые гастрономические прелести, как зернистая осетровая икра из Вилково, дунайская осетрина и малосольная сельдь.

Причина высокого уровня, которого достигло кулинарное искусство в Молдавии, была, в первую очередь, в сочетании обилия разнообразных продовольственных ресурсов и сохранения традиций турецкой и греческой кухонь, на базе которых веками развивалась национальная молдавская кухня. Наряду с

городскими ресторанами для богатых людей и общепитовскими столовыми, в которых ассортимент блюд был попроще, подешевле, основную массу составляли специализированные столовые, изготовлявшие какое-нибудь одно кулинарное изделие. Так, при базарах обязательно были «Мамалыжные». Здесь готовили исключительно мамалыгу разных видов и сортов. В «Плечинтных» пекли изделия из вытяжного теста — плечинты и вертуты, в «Мититейных» делали блюда из мяса — мититеи, в «Кифтелучных» можно было заказать молдавские кифтелуце, еврейские котлеты или украинские битки, причем только из баранины.

Такая специализация позволяла не только совершенствовать технологический процесс и отрабатывать наиболее рациональную рецептуру фирменного блюда, но и ускорять производство, увеличивать количество выпускаемых за день изделий, так как не надо было тратить силы на разнообразные операции, — весь производственный процесс шел, как по конвейеру, по заведенному образцу.

Позднее, в 70-х годах, эта хорошая практика была изменена, и в Молдавии все столовые и рестораны стали работать только по всесоюзному стандарту, что привело к ликвидации и «Мититейных», и «Мамалыжных», к исчезновению узких специалистов, а тем самым — к ухудшению качества кулинарных изделий и созданию очередей в столовых, чего прежде в Молдавии не было. Словом, «унификация» общепита по всесоюзному образцу фактически разрушила, убила весьма эффективную и оригинальную систему специализированных «едален» в Молдавии, которую еще застал и которой пользовался Брежнев.

В те годы в Кишиневе работали два замечательных мастера: повар Василий Мельник и кондитер А. Д. Волканов. Во второй половине 50-х годов, когда Брежнев уже находился в Москве, они написали и издали в Кишиневе свои книги — «Молдавская кухня» (в первом издании «Домашняя кухня») и «Домашний кондитер» — результат 30-летней деятельности на кулинарном поприще. Это были первые поваренные книги в СССР после войны, причем индивидуально окрашенные (так называемая микояновская «Книга о вкусной и здоровой пище», изданная еще до войны, была безликим коллективным произведением, в ней не было ничего принципиально нового в послевоенных переизданиях).

Весьма примечательно, что в Молдавии обе книги были изданы не по линии Министерства пищевой промышленности или Министерства торговли, как это было принято в отношении кулинарной литературы в Москве, а по линии Министерства

культуры Молдавской ССР. В маленькой, «провинциальной» и очень скромной в то время Молдавии на дело «кулинарного просвещения масс» смотрели более правильно и более разумно, а главное, менее бюрократично.

Надо сказать, что Леонид Ильич и в силу своего осторожного характера, и особенно потому, что он был в Молдавии совершенно новым человеком и немного терялся в «заграничной» обстановке, не только не вмешивался в сложившиеся в Молдавии порядки, не только не пытался унифицировать под «общесоюзный уровень» молдавскую жизнь, но и фактически поощрял молдавскую самостоятельность. Вот почему в Молдавии о нем сохранились добрые воспоминания.

Но и у Брежнева о Молдавии остались наилучшие воспоминания. Годы, проведенные в Молдавии (1950—1952), способствовали расширению кругозора Брежнева и укреплению в нем чувства некоего роста — политического, культурного, ибо, несомненно, этот рост произошел. Он достиг самой зрелой поры жизненного пути — 44—46 лет, и обладал еще способностью схватывать и усваивать новое, по крайней мере, полезное.

Оказавшись на высоком посту, будучи фактически первым лицом в республике, ее руководителем, он решительно преодолел комплекс неполноценности, который прежде неизбежно возникал у него, когда он сталкивался с более компетентными людьми. Для него пребывание в этой «захолустной провинции», в этой скромной «виноградно-кукурузной республике» было во всех отношениях большой школой, спасшей его от политической кессонной болезни, которой переболели многие провинциальные деятели, попадавшие сразу из какого-нибудь Белгорода или Кемерова — в Москву. Брежнев же плавно «перешел» из Днепропетровска в Москву через Кишинев — все же «столицу», «заграничный» город. И если для Пушкина, высланного в XIX в. из столичного Питера, Кишинев был «дырой», «проклятым городом», бранить который «язык устанет», то для Брежнева в середине XX в. это был прекрасный город, замечательный трамплин в новый политический истеблишмент.

И немалую роль сыграла молдавская кухня, ее домашний, мягкий, душистый, пряный и здоровый характер. Она во многом облагородила, обтесала и внешне, и психологически Леонида Ильича, сделала его увереннее в себе и немного мягче, чем он был в качестве политработника в армии, сгладила его приобретенное на войне солдафонство. Ведь «человек есть то, что он ест», в конце концов!

В Молдавии на ее вкусных «хлебах» Брежнев еще и «подкормился», то есть превратился из «худого полковника», как

его звали на фронте, в упитанного, раздобревшего, вальяжного генерала. Леонид Ильич даже на старости лет не изменил своей привычке прихорашиваться перед зеркалом чуть ли не часами. Цветущий внешний вид значил для него весьма много. Он придавал ему уверенность, льстил его тщеславию.

Таким образом, молдавская кухня фактически вывела Леонида Ильича в люди или, по крайней мере, способствовала этому в весьма сильной степени. Какая-никакая, но Молдавия — все же бывшая заграница, и именно это отражалось прежде всего на быте, в частности, на уровне кулинарного мастерства, более высоком по сравнению с тем, что имелось на просторах Советского Союза. Кстати, «заграничность» Молдавии проявлялась и в том, что здесь было множество ремесленников высокой квалификации, в частности портных. И когда Леонид Ильич приехал в 1952 г. в Москву на XIX съезд партии, ладно сшитый, прекрасно сидевший и явно скроенный по заграничным лекалам костюм выгодно и эффектно отличал Брежнева от других высоких партийных деятелей в их широких, не пригнанных по фигуре пиджаках и в безобразно широких брюках по моде конца 30-х годов.

Даже Сталин обратил на него внимание. И когда ему сказали, что это новый руководитель компартии Молдавии, Сталин произнес: «Какой красивый молдаванин». Ни у кого не повернулся язык поправить Сталина и разъяснить, что Брежнев вовсе не молдаванин. Более того, многие были уверены, что это именно так — густые и черные как смоль брови, холеное, с толстыми щеками лицо. Брежнев был весьма похож на молдаванина или румына. Не хватало только конусообразной шапки-колпака из овчины, чтобы выглядеть «брынзоедом», как называли молдаван украинцы.

На XIX съезде партии Брежнева избрали в Секретариат и в Президиум ЦК КПСС и перевели на работу в Москву. Затем он вошел в команду Хрущева по борьбе с группой Молотова, а потом неожиданно получил самый высший формальный пост в стране — Председателя Президиума Верховного Совета. Устранив Хрущева, стал первым, а потом и генеральным секретарем партии. Таким образом, Брежнев оказался на вершине власти.

Отныне он мог не отказывать себе ни в каких жизненных удовольствиях. У него была мало сказать хорошая, но фактически лучшая в мире еда, лучшие вина и коньяки, возможность охоты в разных точках Советского Союза. Дружеские пирушки проходили на многочисленных дачах и дома, не говоря уже о банкетах и официальных приемах во время юбилеев и встреч с руководителями разных советских республик, с военными,

ветеранами, с партийным активом и т. п.

Во время поездок по республикам СССР Брежнев, особенно в 70-е годы, фактически провоцировал устройство пышных, расточительных банкетов и пирушек и все чаще стал оценивать работу местных партийных и хозяйственных органов по щедрости хозяев банкета и по степени разгула на нем. Некоторые регионы фактически превратились в бесконтрольные вотчины партийных боссов, например, Ш. Р. Рашидова (Узбекистан), Д. А. Кунаева (Казахстан), С. Ф. Медунова (Кубань), которые систематически угождали Брежневу пиршествами, подарками и другими способами.

Бытовой, кулинарно-гастрономический аспект поведения перерастал, тем самым, в серьезнейший фактор, способствующий коррупции и развалу государства. Он был тем опаснее, что за благодушным, убаюкивающим имиджем дружеских пирушек и товарищеских банкетов маскировалась, скрывалась политическая и государственная вредоносность всех этих мероприятий.

Плохо было не только то, что Брежнев и орава его приближенных, его свита, поглощали за государственный счет народное добро, в то время как где-то, и не только в глубинке, стояли очереди за колбасой. Плохо было то, что все эти действия морально разлагали общество, подгрызали его сердцевину, основу. Брежнев как бы поставил жратву и выпивку на первое место.

Между тем Брежнев особенно заботился как раз о «народном» имидже своей власти и прибегал для укрепления такой «народности» к совершенно вульгарным, пошлым и политически вредным средствам.

Одним из них, чуть ли не главным, была вначале негласная, а затем и вполне открытая пропаганда вседозволенности пьянства как якобы истинно народного явления, настоящего русского (и украинского, конечно) духа. Все партийные предписания насчет недопущения пьянства и решительной борьбы с этой вредной привычкой были при Брежневе забыты и фактически отменены, хотя формально они сохранились и никто открыто не посягал на их отмену.

Однако Брежнев, сознательно или нет, но постепенно, поэтапно внедрял в народ убеждение, что в том, чтобы пить, — нет ничего предосудительного. Но в начале 60-х годов это делалось достаточно осторожно.

Еще в 1958 г. корреспондент «Правды» Борзенко сообщил миру о «героическом» эпизоде в жизни Брежнева: сейнер, на котором Леонид Ильич плыл на Малую Землю, был отброшен взрывной волной в сторону, и полковник упал в воду, откуда его

выудили в бессознательном состоянии. Позднее этот эпизод, пересказанный другими СМИ, стал обрастать новыми подробностями и имел, в частности, даже такую версию, что полковник Брежнев не только не потерял сознание, но и сам без всякой помощи выбрался из морской пучины и, оказавшись вновь на судне, даже оказывал активную помощь другим сброшенным в море солдатам. В конце концов Леонид Ильич одобрил такую версию: очутившись в холодной морской воде, но не потеряв самообладания, он ловко ухватился за брошенный ему линь и выбрался, продрогнув до костей, но невредимым, на палубу. Один из старшин достал из-за голенища фляжку со спиртом и предложил товарищу полковнику глотнуть хоть один глоток. Брежнев, хотя и был начальником политотдела армии, не только выпил, но и поблагодарил старшину.

По поводу этой байки многие армейские партработники ехидно замечали, что старшина здорово рисковал, предлагая подобную помощь бригадному комиссару. Ведь тот, не будь он Леней Брежневым, любившим выпить, мог бы поинтересоваться, откуда взят спирт, так как все три возможности его получения — от авиаторов, из медсанбата и из самогонных запасов гражданского населения — считались хищениями или мародерством и карались по законам военного времени как минимум штрафбатом. Странно, говорили армейские ветераны, что старшина, то есть тертый волк, мог быть столь наивен и не осведомлен, кому, что и в какой ситуации можно предлагать.

В своей книге «Целина» Брежнев вспоминает, как для того, чтобы убедить сомневавшегося в успехе освоения целинных земель секретаря райкома Макарина, он заехал к нему домой на ужин и продолжил с ним деловую беседу. Чтобы подчеркнуть дружеский и благожелательный характер своих отношений с подчиненными, Брежнев сообщает, что выпил две рюмки (естественно, водки) «под мои любимые пельмени».

Главное в этом очередном откровении Брежнева — осторожное расширение официально допустимой дозы спиртного за ужином или обедом — две рюмки. Это уже не один глоток, а прямая директива, допускающая увеличение прежней дозы в два раза. Все это уже нормально, естественно, законно, даже для партработника самого высокого уровня. Он не монах, может пить, существуют даже критерии, дозы, которыми он может пользоваться официально. Две рюмки — 150 г!

Мы имеем свидетельство того, что всякие ограничения морального характера в конце 60-х годов были сняты и сам генсек открыто превратился в горячего пропагандиста пьянства. Старый большевик А. Ф. Ковалев, ветеран партии, отсидевший в лагерях

при Сталине, вспоминает такой эпизод. ЦК компартии Белоруссии решил отметить 50-летие создания Советской Белоруссии, и на этот республиканский праздник 29 декабря 1968 г. в Минск были приглашены герои и ветераны войны и партизанского движения, генералы Белорусского военного округа, партийный, советский и хозяйственный актив республики — словом, все, кому положено. Главным гостем был Леонид Ильич. Событие отмечалось в большом банкетном зале гостиницы «Юбилейная», вмещающем 500 человек. Вот что рассказывает А. Ф. Ковалев:

> «Всех пригласили подняться наверх, в банкетный зал. Глазам своим не поверил, увидев в зале столы, заставленные водкой, коньяком, винами, а также изысканной закуской. Началось произнесение тостов, но их вскоре стал заглушать гул говора разгулявшихся гостей. На прощание выступил Л. И. Брежнев, который сказал:
>
> — Дорогие товарищи! Мне пора. Я бы посидел с вами, я люблю компанию, обожаю компанию! Но дела... дела... никуда не денешься! А вы, товарищи, пейте, пейте! И смотрите за соседом, чтобы выпивал рюмку до дна. А то вот Петр Миронович наливает, а не пьет! Куда это годится? Это — никуда не годится!»

П. М. Машеров увел опьяневшего Брежнева, тщательно поддерживая и корректируя его неуверенную походку. Но как ни пьян был Леонид Ильич, он не только заметил, что Машеров не пил, но и хорошо запомнил этот факт. Знакомые чекисты предупреждали Петра Мироновича, чтобы он обратил внимание на мягкое, как бы шутливое недовольство Брежнева его трезвостью. Когда Леонид Ильич так «отечески журит» — это похуже, чем строгий выговор по партийной линии. Но Машеров пренебрег этим предупреждением. Он думал, что Леонид Ильич просто болтал спьяну. Нет, не просто. И тот, кто теперь говорит, что Брежнев был мягким и благожелательным, что он мухи не обидел, в корне не прав. Прав был известный журналист М. Г. Стуруа, когда писал, что настоящий Брежнев — это жестокий, злобный, бессердечный, примитивный человек, морально совершенно деградировавший и способный на любое преступление ради сохранения своего личного, пошлого благополучия. То, что Брежнев утратил всякий стыд и элементарное достоинство, ясно видно из воспоминаний бывшего посла СССР в Америке А. Ф. Добрынина: Брежнев во время своего визита в Америку пил только неразбавленный виски и дошел до

такого состояния, что лил пьяные слезы и жаловался Никсону на то, как ему трудно с Косыгиным и Подгорным, то есть высказывал свои самые сокровенные мысли. А на следующее утро спрашивал: «Чего я болтал? Много ли лишнего?».

Именно Брежнев повинен в подрыве изнутри всей советской системы, его поощрение пьянства в эпоху застоя было не только не безобидным и не только касалось моральной стороны, но и оказалось политически вредным. Ведь именно пьянство в эпоху застоя спровоцировало непродуманную, опасную антиалкогольную кампанию Горбачева, который не разобрался в механизме и в психологическом воздействии этой меры. Антиалкогольные, то есть опять-таки пищевые, бытовые ошибки горбачевских мероприятий, как наиболее очевидные и наглядные, дискредитировали и всю политику перестройки, придали ей совершенно иное направление по сравнению с задуманным.

Не будь разлагающего правления Брежнева, не возникло бы и поверхностного, поспешного и примитивного реагирования на него со стороны реформаторов «нового мышления» и не последовала бы отрицательная реакция общества на горбачевские нововведения, результатом чего стало вообще повальное пьянство.

В 70-е годы Брежнев был уже пресыщен всем, для него огромное значение имело оживление его кулинарных эмоций, и те, кто в этот период были в состоянии доставить ему кулинарное удовольствие, вызвать у него особое удовлетворение пищей, получали от него грандиозную благодарность — конечно, за государственный счет и часто поразительно несоразмерную общественному значению своих действий.

В своих мемуарах А. Ф. Добрынин пишет, что во время пребывания Л. И. Брежнева в США, когда тот некоторое время жил в доме президента Никсона в Калифорнии, перед самым его отъездом в СССР в советском посольстве в Вашингтоне был устроен большой обед, причем исключительно из блюд настоящей русской кухни, которая была представлена обильно и со вкусом. Разумеется, были отличная водка и прекрасные кавказские вина. Брежнев, питавшийся до этого уже почти две недели исключительно американской едой, был растроган. Он остался очень доволен обедом и, выражая послу свою благодарность и удовлетворение, очень тепло говорил с ним, словом, было видно, что его «проняло», «взяло за живое», учитывая, что Брежнева кормежкой удивить уже было невозможно.

Брежнев уехал, этот эпизод был забыт, но спустя какое-то время Добрынину пришла личная (не по линии МИДа)

телеграмма Брежнева, где сообщалось о присвоении послу звания Героя Социалистического Труда.

«Все это было чертовски приятно, но, признаться, крайне неожиданно для меня», — пишет А. Ф. Добрынин, оказавшийся единственным дипломатом в истории СССР, которому было присвоено это звание. Дело в том, что МИД его к награде не представлял, да и формального повода для награждения не существовало. Обычно такие награды давались в те годы либо в юбилеи, либо приурочивались к великим и опять-таки юбилейным государственным праздникам, либо, наконец, вручались в связи с подписанием какого-либо важнейшего внешнеполитического соглашения. Ни одного из этих трех специальных поводов в данном случае не было. «Я не знаю, что конкретно явилось толчком для принятия тогда такого решения», — пишет А. Ф. Добрынин, оставляя этот вопрос неразрешенным. Неужели сыграл роль вкусный обед, понравившийся пресыщенному генсеку? А почему бы и нет?

Кулинарные нравы и привычки Бориса Ельцина

Следующим лидером, который занял партийный Олимп на целых семь лет и стал обладателем самых невероятных кулинарных возможностей, был Михаил Горбачев. Но я пропускаю Горбачева, исключаю его по той же самой чисто кулинарной причине, что и Н. С. Хрущева: в гастрономическом отношении, как знаток, ценитель или просто едок, этот человек индивидуально непримечателен.

Что ест, сколько пьет и как развлекается Б. Н. Ельцин, средства массовой информации обсуждали еще задолго до его официального президентства, с момента его первой поездки в США с ознакомительными целями. И никто не ощущал при этом неделикатности ситуации.

В интересе представителей прессы к кулинарным привычкам Ельцина проявились два аспекта. Во-первых, стремление использовать домашнюю тему, чтобы немного сгладить политическое напряжение, возникшее вокруг Ельцина в определенные моменты, и, во-вторых, использовать болтовню вокруг еды для создания имиджа скромного, умеренного, непретенциозного человека. Вот почему для развития этой темы всегда использовались интервью с супругой президента — Наиной Иосифовной Ельциной. Более достоверный и надежный источник и сыскать трудно.

Но вопросы, задаваемые Наине Ельциной, были однообразны и примитивны: «Что ест, что любит есть Борис Николаевич, что Вы ему готовите?». И Наина Ельцина добросовестно отвечала как честная и еще не поднаторевшая в пропагандистских играх женщина, жена и домохозяйка, отвечала — котлеты, котлеты и котлеты (разумеется, мясные!).

Сага о любимых котлетах Ельцина облетела мир уже в первые годы его президентства в основном благодаря газете «Аргументы и факты». С тех пор Борис Николаевич «пообтерся» в российских, европейских, американских и других зарубежных верхах, повидал и отведал такие блюда, названия которых он не только никогда не слыхал, но и даже не смог запомнить после их неоднократного опробования.

Словом, окунувшись в мировой кулинарный океан, повидав там множество разных гастрономических чудес, получив уникальную возможность ознакомиться со всеми изысками мировой кулинарии, не говоря уже о каждодневном питании,

организуемом барвихинскими и кремлевскими поварами, наш президент осознал, что с котлетами, так сказать, несколько поспешили, ошибочка вышла, позабыли, что у нас в стране помимо котлет много разного добра водится, промашку сделали. В результате создали имидж президента-простака и провинциала. «Уральскими» котлетами хотели удивить. Эка невидаль.

Спешно началась перестройка имиджа, кулинарного, разумеется, а не политического. Местным, доморощенным, воспитанным на советских столовках журналистам-репортерам не доверили столь важную тему, до которой они кулинарно не доросли. Для соответствующих интервью с Наиной Ельциной были приглашены иностранные журналисты, например редактор журнала «Шпигель» М. Р. Меттке (ФРГ). Вот что он записал, беседуя с Наиной Иосифовной в «зимнем саду» кремлевской Грановитой палаты летом 1997 г.

Посочувствовав для начала русским женщинам в том, что они должны нести всю жизнь тройную нагрузку — ходить на работу, воспитывать детей и стоять в очередях, редактор «Шпигеля» спросил у Ельциной:

«Ш.»: И сколько лет вы тянули эту лямку?

Е.: 30 лет с раннего утра до позднего вечера, как и все женщины.

«Ш.»: Ваш муж помогал в это тяжелое время по хозяйству?

Е.: Охотно. Он не любит беспорядка в доме.

«Ш.»: Он умеет готовить?

Е.: Даже очень хорошо.

«Ш.»: И не только яичницу?

Е.: Лучше всего ему удается фаршированная рыба. Он делает это блюдо лучше, чем я.

«Ш.»: А теперь вы продолжаете готовить для него? Что он вообще ест, его любимые блюда?

Е.: Все, что я готовлю, ему очень нравится: пельмени, блинчики, фрикадельки.

«Ш.»: Вы до сих пор продолжаете обедать на кухне?

Е.: Да, всегда, когда мы дома и у нас нет гостей.

«Ш.»: Свободны ли вы от рамок протокола? Или вы должны принимать поваров и обслуживающий персонал, которых вам присылает служба безопасности?

Е.: Конечно, не я подбираю людей.

Что мы узнали нового из этого эксклюзивного интервью? Практически ничего. Конечно, знаменитые мясные котлеты в нем отсутствуют, но появилось несколько новых блюд — пельмени, блинчики, фрикадельки и даже гм… гм… фаршированная рыба (уж не щука ли?). Но с кулинарной точки зрения никаких

изменений не произошло.

Интервью не развеяло прежних представлений о гастрономических предпочтениях семьи Ельциных: либо холодный стол бутербродно-салатного типа, либо — изделия из молотого мяса. Их сочетание — предел кулинарной фантазии, на которую были способны как сама хозяйка, так и «охотно помогающие» ей члены клана.

Культ салатов господствовал в свердловской жизни Ельциных и сохранялся отчасти в первое время московского житья, пока, так сказать, не осмотрелись, не обвыкли в столице. Салаты эти были самыми обычными — советскими, примитивными по вкусу и композиции, с непременными консервированным горошком и майонезом, с селедочкой или колбасой. Это несложное, бесхлопотное кулинарное творчество обеспечивало главное требование, которое тогда предъявлялось к еде, — быть хорошей закуской под выпивку. Иных функций у еды не было.

Но в столице даже в советское время обнаружилось такое количество неизвестных ранее и более достойных и вкусных закусок, что примитивные салаты отпали сами собой, и неслучайно Наина Иосифовна о них и не вспоминала ни в первых, ни в последних интервью. Тайну культа салатов выдал «ближайший боярин» — Александр Коржаков. Что же касается горячей пищи, то она ограничивалась стандартной парой — яичница и котлеты, широко распространенной в домашнем питании заурядных россиян.

Столичная жизнь значительно расширила гастрономический горизонт первой леди. Ассортимент доступных ей продуктов вырос настолько, что вызывал своей безграничностью даже что-то похожее на панику, вследствие чего эта сфера была предоставлена людям, которых присылала служба безопасности.

Кулинарная же практика первой леди не претерпела существенных изменений ни на уровне сознания, ни на уровне технологии. Учиться заново, а тем более переучиваться, было уже поздно. Вот почему произошли лишь некоторые «косметические» изменения в президентской любимой домашней кухне. И это явственно прозвучало в кулинарном интервью супруги президента.

Котлетный фарш оформляется теперь несколько по-иному. Он не панируется в сухарную крошку, как котлеты, и не обжаривается, а просто отваривается (фрикадельки) или завертывается в тесто без защипки (блинчики), а то и совсем наглухо (пельмени). В том случае, когда мясной фарш заменяется рыбным, — получается фаршированная рыба.

Главное, что в этом доме любят молотое пищевое сырье

(мясо, рыбу). Работает мясорубка. И крутят ее, конечно, сильные мужские руки. Охотно. Помогают супруге. Все 30 лет и сейчас, «когда мы дома». Это домашняя кухня, у нее одно, раз и навсегда избранное, одинаковое кулинарное направление — универсальное применение молотого пищевого сырья. Почему? Проблема с зубами? Навряд ли. Дело в том, что блюда из целого куска мяса могут готовить только профессионалы. Для этого прежде всего надо понимать в мясе, выбирать ту часть мясной туши, которая подходит для определенных блюд, и те виды мяса (баранину, говядину, свинину, телятину, крольчатину), из которых приготавливаются совершенно разные блюда — баранье седло, жиго, медальоны из телятины, свиные отбивные, бифштекс (из говядины), ростбиф (из бычьей вырезки), «цыплята деваляй», шашлык из баранины или маринованная спинка кролика. Вот это действительно вкусно, разнообразно, гастрономически культурно и увлекательно!

Но... все это надо знать, во всем хоть мало-мальски разбираться. Разве есть на это время у провинциальной домохозяйки, работающей в проектном институте и проводящей дни за кульманом? Ни времени, ни желания, ни склонности, ни знания. Гораздо проще и легче: взял (купил, достал, подарили) любое мясо (не вдаваясь особенно в его наименование и категорию), провернул, используя помощь мужских рук, через мясорубку и быстро оформил подручным материалом (панировкой, мукой, тестом). Вот и получились котлеты, фрикадельки, пельмени, блинчики — такие разнообразные блюда, и все со знакомым, привычным, родным советским вкусом. Как они могут не нравиться?

Для всяких кулинарно-гастрономических выкрутас, изысков, прибамбасов у счастливой семьи Ельциных есть «повара, присланные службой безопасности». Уж те соорудят и немецкие, и французские, и корейские, и китайские блюда. Только дай команду.

Однако Борис Николаевич ничего не ведает об изысканной, дорогой еде, поскольку это еда не его семьи, не его дома. Следовательно, в числе любимых блюд нашего президента, имеющего неограниченные и бесконтрольные возможности, не числятся, например, семга, севрюга, красная и черная икра, лангусты, омары, копченая оленина, буженина из кабаньего окорока, медвежатина, гусь с яблоками, индюшатина с вишнями и абрикосами, карп, фаршированный грушей, и прочее, и прочее, и прочее. Это, дескать, Борис Николаевич не любит, с этим он «знакомится» в силу протокольной необходимости. Любит он лишь то, что готовит собственными руками его супруга.

Кулинарная неосведомленность в вопросах гастрономической жизни высших кругов современной Европы, кулинарная «простота» домохозяйки областного масштаба сыграла с первой леди России плохую шутку. Она, по сути дела, лишь подтвердила ограниченность кулинарных запросов своего высокопоставленного супруга, упустив из виду резкое изменение общественной конъюнктуры за последние два-три года и притупление у так называемой общественности всех прежних рефлексов и эмоций.

Ныне подчеркивать провинциальные нравы и запросы представителей элиты — совсем не добродетель. Уже можно не стесняться своих астрономических заработков, заграничных вкладов, поместий и, разумеется, глупо скрывать от «своих» масштабы личных потребностей. Вот почему буквально вслед за интервью с Ельциной, рисующей скромный образ президента, последовала сознательная утечка информации, да еще в полубульварные газеты, о ресторанной жизни главы государства, о достойном его положения царском столе, а не о какой-то там фаршированной рыбе, о которой и вспоминать-то неловко.

Наш народ, как известно, слабых не любит, не уважает, и потому разыгрывать перед ним «казанскую сироту» просто глупо, тем более что теперь это уже не советский народ, который учили, что скромность украшает большевика, а вполне «рыночный», «новорусский» и «организованно-преступный», который поклоняется иным «добродетелям».

Вот почему за дело взялась дочь президента Татьяна Дьяченко — официальный имиджмейкер, представитель младшего поколения президентского клана.

Если дочь Брежнева Галина, как нарочно, делала все, чтобы опозорить не только своего отца, но и бросить тень на всю советскую номенклатурную элиту, если она была наглядным примером нравственного падения и перерождения верхов, то дочь нынешнего президента по-родственному заботится о поддержании имиджа своего отца.

Татьяна Борисовна добросовестно, не за страх, а за совесть, укрепляет всюду, где только можно, позиции отца-президента. Полная противоположность ветреной Галине.

Как человек молодой, коммуникабельный и активный, хорошо знакомый не только с коридорами власти, но и вхожий за кулисы большого бизнеса, Татьяна находится в курсе модных увлечений истеблишмента и знакома со всеми местами престижного досуга представителей «новорусской» генерации. У нее, занятой на важной государственной службе, нет, разумеется, времени на возню с блинчиками на кухне, как у патриархальной

Наины Иосифовны. Да это теперь, при наличии в Москве почти 3000 ресторанов и кафе, из которых более сотни иностранные и элитные, — просто излишне. В этом нет ни малейшей необходимости.

Сама Татьяна Борисовна избрала ресторан «Царская охота». Это очень пышно оформленный, чрезвычайно дорогой ресторан, где «средняя цена» за скромный обед не ниже 200—250 долларов. Готовят здесь не хуже, но и не лучше, чем в других. Да и не во вкусе еды дело. В России и в дореволюционные времена определенная публика ходила в рестораны не для того, чтобы поесть, а чтобы «погулять». Ресторан же «Царская охота» заламывает свои умопомрачительные цены исключительно за... престиж. Здесь бывают артисты, спортивные знаменитости, государственные мужи и капитаны бизнеса. Словом, тот избранный люд, который обладает «мерседесами» и крутится в зоне правительственных дач на Рублевском шоссе.

Ресторан находится недалеко от правительственной деревеньки Жуковка, по соседству с которой расположены бывшие молотовская и сталинская дачи. Золотое место.

Владелец «Царской охоты» — известный московский ресторанный бизнесмен Аркадий Новиков, создавая это «место досуга», исходил из того, что ресторан должен быть заведомо супердорогим и играть не столько передовую кулинарную роль, сколько чисто престижную. Ведь если ресторан посещают только избранные клиенты, то такое заведение становится местом, посещение которого уже само по себе придает посетителю определенный высокий статус. Только в этом случае можно продать очень дорого то, что столько вовсе и не стоит. Ибо продается не обед, не собственно еда, а право и возможность эту еду получить именно в данном месте.

Вот почему для такого рода ресторанов очень важно, чтобы их посещали люди по возможности самого высокого ранга. А уж выше главы государства и членов его семьи людей в стране просто не бывает. Вот почему советник президента по имиджу рекомендовала своему отцу «Царскую охоту».

Борис Николаевич пригласил семью Жака Ширака. И вот тут, как мне кажется, все теоретические расчеты президентского специалиста по имиджу дали сбой: делать этого не следовало бы, надо было подыскать иной ресторан, где на первом месте стояли бы не интерьер, не престиж, а еда. Ведь французов, особенно высшего уровня, роскошью интерьера не удивишь.

Любой француз оценивает ресторан только по уровню еды, а не по красоте мебели, ковров и гобеленов. Но вот тут «Царская охота» не могла конкурировать с французской кухней, и не

потому, что русская кухня — хуже, беднее, грубее, а потому, что не кухня, не вкус блюд отличают это заведение, а опять-таки — их внешний вид, антураж, их оформление под «русский стиль». По существу, этот стиль даже нельзя назвать псевдорусским, ибо он представляет собой невероятную смесь псевдорусской и советской кухни, которую только малограмотные (в кулинарном отношении) люди могут принимать за «русскую кухню». И названия, и композиция блюд — современное измышление, а не следование национальным традициям, о которых нынешним российским молодым кулинарам ровным счетом ничего не известно, впрочем, как и клиентам, что и позволяет морочить голову посетителям, и при этом обе стороны вполне довольны друг другом. Да, довольны, при условии, что обе стороны — отечественные, которые привыкли к условиям и правилам российской игры. Но для француза, тем более искушенного в гастрономии, все это ничего не значит. У него свои критерии. И он подходит к оценке еды именно с чисто кулинарных позиций, отметая все то, что к наслаждению вкусом не относится.

Обе президентские четы с дочерьми обедали за столиком в огромном зале на 150 посадочных мест и с потолком, расположенным на уровне третьего этажа. Какой контраст с элитарными французскими ресторанами, имеющими пять-шесть столиков, уютную, благородную обстановку, не отвлекающую от еды, и нормальное (а не искусственное) дневное освещение.

Меню этого обеда, по сведениям журналистов «Комсомольской правды», было следующим (порядок, впрочем, на совести журналистов):

Закуски

— Соленые белые грибы
— Селедка под шубой
— Блины с черной икрой
— Семга малосольная
— Буженина
— Язык свиной холодный, отварной
— Ветчина
— Малосольные огурцы
— Печеные яблоки

Набор поразительно эклектичный, в кулинарном отношении полуграмотный. Блины с черной икрой не едят. Если есть семга, то зачем ее портить селедкой? Администрация, однако, уверяла, что она не причастна к составлению этого меню. Гости сами подошли к тележке, которая играла роль фуршетного стола, и абсолютно свободно, без подсказки выбрали себе блюда.

Общее для всех этих закусок, однако, то, что каждая из них,

порознь, «идет» под водку. Это, по-видимому, и явилось главным критерием выбора.

Что же касается основных блюд, следующих после закусок, то их выбор так же эклектичен и отражает полное незнание кулинарных и физиологических свойств выбранных блюд, не говоря уже о соблюдении классической стройности меню:

— Гороховый суп
— Заяц с лапшой
— Бараньи ребрышки
— Отварной картофель
— Шашлык из осетрины
— Вареники с вишнями
— Кисель

Порядок перечисления, конечно, на совести журналистов, но все равно невозможно не подивиться «русской кухне», в которой ни одного блюда, за исключением, может быть, горохового супа и киселя (не указано из каких ягод, а это — немаловажно), при всех натяжках нельзя отнести к русской пище.

Заяц — национальное блюдо марийцев, отварная картошка — белорусов, шашлык из осетрины делают только в Баку и в Махачкале. Вареники с вишнями — на Украине, бараньи ребрышки считают «своей едой» все мусульмане. И, наконец, кисель как ресторанная еда — чисто советское изобретение общепита 30-х годов. Если же учесть, что гороховый суп, строго говоря, блюдо прибалтийское и немецкое, пришедшее в русскую кухню лишь во второй половине XIX в., то от русской еды ничегошеньки не остается.

В заключение пару слов о спиртных напитках, поданных знатным визитерам: водка «Юрий Долгорукий» и вина «Эрмитаж» и «Вино царя».

Видимо, это выбор, как и всего прочего, Ельциных. Ширак от этого как гость устранился и был совершенно прав. Он не мог терять лицо, подавая свои советы, ибо сразу увидел, с кем имеет дело (в кулинарном плане). Даже водка, и та выбрана только за красоту этикетки и «громкое», но совершенно безграмотное, фантастически глупое название. Уже этот факт ясно показывает, что понимают под традициями в этом заведении.

Как известно, Юрий Долгорукий жил в XI—XII вв. Водка как напиток возникла в конце XV в. Ясно, что Юрий Долгорукий и водка — «в огороде бузина, а в Киеве дядька». Но это, так сказать, историческая ошибка. Гораздо важнее ошибка пищевая, ошибка по существу. Дело в том, что настоящей водкой (с утвержденным рецептом) является ныне (или остается ныне) одна лишь «Московская особая», а такие как «Юрий Долгорукий»,

«Кремлевская», «Жириновский» и иже с ними — бессовестные подделки, порочащие понятие «водка», да и далеко не безвредные для здоровья.

Поразительно, что человек, который подписал два исторических декрета о водке один — об отмене водочной монополии, а другой — о ее введении вновь, человек, наконец, употребляющий эту водку всю жизнь, не удосужился поинтересоваться достоверными научными данными об этом напитке, который имеет такое огромное экономическое, социальное и нравственное значение для нашей страны. На выбор повлияло, видимо, то, что за «Долгорукого» в ресторане брали 80 долларов, за эту цену в магазине завода «Кристалл» можно приобрести 20 бутылок «Московской особой». Самое пикантное, что «Юрий Долгорукий» в 20 раз хуже «Московской» по качеству! Такова нынче цена «престижа».

Столь же нагляден своим поразительным невежеством и выбор вин. Если к закускам обязательна хорошая водка, то к любому культурному в кулинарном отношении столу — обязательны вина. Именно они выполняют функцию кулинарного дополнения и завершения любого блюда. Обычная норма в Западной Европе — это половина или три четверти бокала, от силы бокал вина, то есть примерно 125—150 мл. Если обед требует потребления разных вин к двум-трем блюдам, то норма, которую сомелье рассчитывает, например, на заказной банкет, достигает максимум 200 мл, считая все виды вина (красное и белое, сухое и десертное). В таких случаях ставят разные бокалы, которые заполняются наполовину в первый раз, и на четверть — во второй. Пить столько, сколько влезет, за обедом или ужином не принято. Поэтому вино не стоит на столе, а его наливают официанты. Конечно, если пить у себя дома, то можно выдуть хоть бочку. Но во время официальных, протокольных трапез соблюдается норма.

Исходя из состава вторых блюд (дичь, баранина, осетрина), к ним требовалось сухое красное и сухое белое вино. Высокие гости взяли, как сообщала пресса, «Вино царя» и «Эрмитаж». Нет никакой возможности установить характер этих вин. Дело в том, что такого понятия, как «Вино царя», не существует. Это очередное измышление. Что оно из себя представляет — загадка, только «кличка» на этикетке.

«Эрмитаж» — французское вино из департамента Дром. Не особенно распространенное, причем оно может быть и белым («высокое»), и красным (более низких сортов). Красный «Эрмитаж» бывает двух сортов — который получше, называется «Her Mirage», а который похуже «L'Ermitage». Эти различия мог

знать Ширак, но никак не Ельцин. Сделаю предположение, что выбрали все же белый сухой «Эрмитаж» (ценой в 150 долларов) к осетрине, хотя это вино к ней мало подходит, ибо оно предназначено для нежирной нежной пресноводной или донной морской рыбы (например, к камбале). В таком случае «Вино царя» (цена 40 долларов) было, вероятно, красным или креплеными, и выбирал его, несомненно, наш президент, который ни в водках, ни тем более в винах совершенно не разбирается.

Корреспондентов больше интересовал вопрос, сколько гости заплатили за трапезу. Оказалось, всего 810 долларов. По меркам этого заведения — довольно скромно.

Российская «свободная пресса», умиляясь по поводу кулинарных удовольствий президента, не поленилась проследить продолжение начатого в Москве пиршества на встрече Ширака и Ельцина в Париже несколько недель спустя. Политический обозреватель А. Бовин восторженно сообщал в «Известиях», что Ширак «отомстил» Ельцину за «Царскую охоту». Дело в том, что Ширак, конечно, был шокирован аляповато-роскошным рестораном «Царская охота». Поэтому он повел Ельцина не в самый роскошный ресторан Парижа, а в простую забегаловку «Ивонна», которой нет даже в перечне ресторанного справочника Мишлена, но которая находится в самом центре французской столицы на бойком месте, недалеко от собора Парижской Богоматери, как и все в мире «рюмочные», «закусочные», «бистро». Разумеется, в Париже такие заведения не заплеваны, они внешне выглядят столь же прилично, как и настоящие рестораны, но их кулинарный ранг — низок. В этом и состояла тонкая французская месть (чисто кулинарная) Ширака. Но для Ельцина она оказалась слишком тонкой. Он ее не понял. Для этого надо было хоть немножко разбираться в кулинарии.

В «Ивонне» Ширак угостил российского президента французской кулинарной экзотикой — улитками. «Все было очень вкусно», — изрек Борис Николаевич. Французская пресса, да что там пресса, вся французская нация, или, как у них говорят, все французы и француженки, — тихонько, вежливенько, но... смеялись. Дело в том, что любой парижанин знает, что людей такого ранга, как глава иностранного государства, угощают улитками, действительно вкусными, вовсе не в «Ивонне», а в ресторане «Л'Эскарго», таком же сверхдорогом, как и «Царская охота», и еще более элитарном. В нем принимают не просто тех, у кого есть доллары, а крупнейших иностранных государственных деятелей. Когда-то это был любимый ресторан президента Пуанкаре, который обедал здесь каждую пятницу в отдельном кабинете. Здесь отмечалось подписание Версальского мира,

завершившего первую мировую войну. Здесь обедали маршалы Фердинанд Фош и Анри Филипп Петен, английские премьеры Бонар Лоу, Ллойд Джордж, лорд Бальфур и сам Уинстон Черчилль. После второй мировой войны среди посетителей этого изысканного ресторана были Шарль де Голль, Дуайт Эйзенхауэр и другие известные политические знаменитости. К каждому креслу, на котором они сидели, ныне привинчена медная пластинка с указанием имени гостя и даты посещения.

По рангу именно тут надо было кормить «друга Бориса». Но его повели в рюмочную «Ивонна», и он остался доволен.

Таким образом, кулинарное просвещение нашего президента, несмотря на открывшиеся перед ним фантастические возможности, протекало не столь безоблачно и гладко, как это может казаться ему и тем более его близким. «Запад — дело тонкое», и это действительно так, без всякой иронии. И понять Запад нам очень и очень трудно в силу нашей неистребимой азиатчины. С Востоком, вопреки всем различиям, у нас получается лучше. И это — понятно. Ведь улиток во Франции надо есть особым приборчиком — эскарготками, а куски жирной баранины из плова или бешбармака и в Ташкенте, и в Алма-Ате разрешается брать руками. Вот и посудите сами — где проще и легче.

Например, побывал Борис Николаевич в «украинской загранице». Очень ему понравилось. Никаких кулинарных проблем не было. Все знакомо, как у себя дома. Из Киева журналист сообщает: «Намечается семейный ужин двух президентов — Ельцина и Кучмы. Вкусы российского и украинского президентов совпадают, поэтому проблем с едою не ожидается. Глав государств накормят очень маленькими порциями осетрины, семги, икры, рулетом из судака, варениками и обязательным борщом с пампушками».

Порядок подач, конечно, на совести журналистов, но если они ничего не переврали, то он — дикий. Даже в самой обычной семье борщ после вареников не едят. Замечание об «очень маленьких порциях осетрины и семги» сделано специально для украинских читателей, чтобы не раздражать народ, который до сих пор не понял, как это богатая, сытая Украина в одночасье превратилась в бедную и голодную. «Та що це Кравчук, падлюка, зробив? Усе було — нічого немає!» — до сих пор удивляются потомки удалых запорожцев.

Украинской горилкой с перцем поить не будут, успокаивает газета своих читателей, это, дескать, не экзотика, а предложат «Древнекиевскую водку» (привет «Юрию Долгорукому» из «Царской охоты»!).

Президент США Билл Клинтон, впервые принимая президента России на государственном уровне, был настолько внимателен ко всем деталям, что предложил на торжественном обеде не американскую и даже не интернационально-французскую кухню, а, понимая значение России, представил такое меню, которое полностью совпадало с королевскими или императорскими меню в Европе в период 1908—1912 гг. (см. часть I). Это был своеобразный намек на то, что нынешняя рыночная Россия рассматривается на Западе как законная преемница дореволюционной царской России и что с ней обходятся не как с обнищавшей родственницей, а как с равной. Благо, в кулинарном плане показать это было гораздо легче, чем в финансово-экономическом и политическом.

Меню:

— Утка холодная фаршированная (закуска)

— Оленье филе с каштановым пюре (основное горячее блюдо)

— Салаты: из зеленых овощей и грушевый

— Яблочный пирог

Меню классическое, вкусное, приятное, питательное, калорийное и одновременно легкое. Вот как нужно питаться главам государств — говорило это меню. И был в нем сделан маленький, аккуратный, ненавязчивый политический акцент: на десерт был подан яблочный пирог — традиционное американское блюдо, хотя обычно к такому меню на десерт следует подавать сыры, фрукты и мороженое. Единственное американское блюдо было подано на сладкое, оно завершало хороший обед.

Три типа вина сопровождали обед: сухое мозельское — к утке, красное бордосское — к оленине, шампанское — в заключение. Они позволяли сохранить трезвость, но в меру стимулировали настроение. Иными словами, Германия (мозельское), Франция (бордосское) и США (яблочный пирог) не позволят России «потерять голову», сохранят ее на плаву.

Этот обед, это меню растрогали российского президента, он впервые почувствовал, что такое высшие сферы власти. И Ельцин решил, под влиянием нахлынувших внезапно чувств, показать, что он благодарен Клинтону, благодарен Америке за урок.

В конце обеда он встал, поднял бокал шампанского и заявил: «Наше партнерство слишком крепко. Наше партнерство рассчитано не на один год, не на десятилетие, а на столетия, на века».

Вот каких политических эффектов можно добиться хорошим меню даже от вполне трезвого человека. Что ни говори, кулинария — искусство. И притом очень важное, тонкое и политически значимое!

«Оглушительный успех с неясными итогами», — отреагировали на этот обед и этот спич либеральные и вполне респектабельные «Известия». «Главные трудности, — писала газета, — наступают не после изысканного обеда, а несколько позже, когда наступает политическое похмелье». Действительно, больше подобных обедов в честь Ельцина не закатывали. Сотрапезники стали попадаться все помельче, да попроще, а города — гораздо меньше Нью-Йорка. Правда, кухня разнообразилась: Пекин, Париж, Стокгольм, Хельсинки, Петрозаводск, Минск.

Многочисленные встречи с разными людьми, разные обеды и ужины в различных точках земного шара отдаляли российского президента от домашней кухни и тем самым подрывали, подтачивали монополию Наины Иосифовны.

Президент так часто ел в чужой, недомашней, чисто мужской компании, что появились люди, претендующие на то, что они ближе, достовернее знают не только кулинарные, но и все прочие привычки президента. И именно они, а не кто-то иной, могут служить в этом отношении проверенным источником сведений. Прежде всего это были телохранители, которые проводили с Ельциным больше времени, чем жена. Тем более что с 1989 г. в их обязанности стала входить не только охрана президентского тела, но и повседневная забота о регулярном питании подопечного.

Вот что повествует, например, Коржаков о начальном, допрезидентском рационе питания Бориса Николаевича, когда он еще не обращал внимания на всякие протокольные условности. Питались они, как и все обыкновенные мужики, занятые делами, сумбурно и неправильно: бутерброд с пивом, кофе или чай из термоса.

«Чтобы хоть что-то съесть горячее, — пишет Коржаков, — я жарил яичницу на оливковом масле и, даже если Борис Николаевич возражал, добавлял к яйцам лук и помидоры». Браво, Коржаков! Вы поступали вполне кулинарно грамотно и делали все возможное, чтобы снизить отрицательный эффект от употребления яиц в чистом виде. Борису Ельцину просто сильно повезло с таким поваром, ибо, питайся он без помощи Коржакова, шунтирование пришлось бы делать на год-два раньше. А вот сам президент проявил в этом вопросе полнейшее невежество, возражая (непонятно почему?) против лука и помидор, которые не только спасали его от вредоносного действия жареных яиц, но и сильно улучшали вкус блюда.

Со вкусом еды у зрелого Ельцина дело обстояло почти как у молодого Ленина. Оба не различали еду на вкус.

Наблюдая за кулинарными наклонностями своего шефа,

Коржаков зафиксировал «гастрономическое двуличие» президента, или расхождение у Бориса Николаевича слова и дела в обрисовке собственных кулинарных симпатий.

Так, «ранний» Ельцин предпочитал кофе, но всегда, когда садились за чужой стол, — заказывал чай. Зрелый Ельцин утверждал, что любит соленую рыбу, но на самом деле ел ее очень редко. Он рассказывал всем, что привык есть мало — даже не закусывает, когда выпивает, считая сдержанность в еде признаком хорошего тона. На самом же деле он любил и никогда не упускал случая обильно поесть, «от пуза», то есть был по своей натуре — гурманом (не путать с «гурмэ», то есть с человеком, разбирающимся в еде). «Особенно он обожал жирное мясо», — подчеркивает Коржаков, нанося этим фактом смертельный удар знаменитой саге о котлетах, а тем более — трогательной повести о блинчиках и фаршированной рыбе.

«На самом деле, — с полным знанием предмета сообщает Коржаков, — свинину он предпочитал жареную, с ободком из сала. Баранину он просил сочную, непременно рульку». (Но рулька, заметим для непосвященных, это третий, а порой и четвертый сорт бараньего мяса, которое используют обычно в захудалых столовых и тюремных заведениях.)

Все эти «гастрономические откровения» случались преимущественно во второй половине дня — поздним вечером, а то и за полночь. А на утро Борис Николаевич безропотно позволял жене кормить себя «жиденькой кашкой» — овсяной, рисовой или пшенной.

Меня, как кулинара, эти данные шокировали гораздо больше, чем байки о загулах Ельцина. Ведь жиденькая каша — показатель очень плохого свойства. Это говорит прежде всего о полнейшей кулинарной бездарности приготовителей. О непрофессиональном, стряпушечьем подходе к еде. Об этом свидетельствует и выбор видов каш. Лучших из них — гречневой и поленты — в этом перечне нет. Наоборот, худшая — пшенная — присутствует. Приготовления жиденькой кашки можно было бы еще ожидать от какой-нибудь старой девы, «синего чулка» или от слишком политически ориентированной Марии Ильиничны Ульяновой, более далекой от кулинарии, чем Луна от Земли. Но для подчеркнуто политически индифферентной Наины Ельциной, выдвигающей на первый план кулинарную заинтересованность и ангажированность, жиденькая кашка — сильный прокол. Поэтому я стал сомневаться в достоверности всех ее других кулинарных качеств и сообщений. А была ли фаршированная рыба, приготовленная президентскими ручками?

Зато и Борис Николаевич тоже хорош в свете

вышеприведенного кулинарного факта. Его кулинарное терпение — поразительно даже для простого мужика, а не только для человека его ранга и темперамента. Будь на его месте другой, — он бы послал жиденькую кашку к чертям собачьим, раз уж ему нравится жирное мясо.

Да и что это за унизительное положение? Гарант Конституции, почти диктатор, повелитель пусть ощипанной, но все же империи, вынужден есть противную жиденькую кашку, которую даже дети выплевывают в детском саду, и платить по 100 долларов за тарелку горохового супа в престижном ресторане (такой суп в трактире называют гороховой бурдой). Я считаю, что человек, который ест на завтрак жиденькую кашку, способен терпеть весь «маскарад», все безобразия, происходящие в стране и высших эшелонах власти, невозмутимо делая вид, что все это ему — «вкусно».

Итак, подведем некоторые итоги всего нашего обзора.

Длительная политическая и жизненная карьера президента привела к тому, что сложились два различных стола, два разных типа его питания, основанные на двух совершенно противоположных кухнях.

Первый источник питания, существовавший и доминировавший у Ельцина до начала 90-х годов, — это советская домашняя и столовская кухня в ее различных вариантах — провинциальном, обкомовском, московском и цековском.

Эта кухня, технологически бедная, примитивная, «брала» неизменно лишь количеством, калорийностью общей массы пищевых материалов. В отличие от домашней кухни московского типа, в ней не было супов: о них ни разу, ни в одном интервью не упоминала Наина Ельцина, характеризуя стол президента.

Этот факт весьма хорошо объясняет кулинарные склонности Ельцина — закусочно-салатно-мясо-тестяной домашний стол, который доминировал до начала 90-х годов.

В конце первого и в начале второго президентства Ельцин стал питаться более разнообразно, культурно. Его питательный калорийный стол стал базироваться на профессиональной высокой кухне, на ее классических, проверенных, правильных технологиях. Он отличался не просто разнообразием кулинарного оформления еды, но и большим национальным разнообразием технологического и сырьевого плана.

Блюда французской, китайской, японской и корейской кухонь дополнились блюдами шведской, финской, средиземноморской кухонь и национальных кухонь стран СНГ.

Ельцин за последние годы своего правления потрясающее расширил свои кулинарные представления и свой

гастрономический горизонт. Однако так и неизвестно, какой же из этих двух столов — ельцинский. То есть, иными словами, что ему ближе — прежнее, привычное или новое, необычное, — хотя понятно, что лучшее есть враг худшего и что любой человек легко привыкает и усваивает хорошую кухню, вкусные блюда и отвергает невкусное, даже если оно и было когда-то привычным.

Нет сомнений, что примитивная домашняя кухня со временем полностью уступила место той роскошной кухне, с которой Ельцин познакомился в силу своего положения. Процесс этот, вначале шедший медленно, за последние годы набрал такую силу, что домашнюю кухню уже игнорируют все молодые представители клана Ельциных, предпочитая питаться в современных дорогих столичных ресторанах, легко расставаясь со своей прошлой провинциальностью, о которой стараются не вспоминать. Президент разделял, судя по всему, те же взгляды.

В заключение приведем один из самых последних и, пожалуй, самый документированный официальный материал о дипломатическом столе Ельцина как главы государства, а именно официальную программу питания президента и его свиты во время государственного визита в Швецию 2—4 декабря 1997 г.

Шведская сторона дала в честь Ельцина три трапезы:

Во-первых, ланч в королевском дворце в Стокгольме 2 декабря в 13 часов.

Во-вторых, большой обед в Королевском дворце вечером 2 декабря, где был накрыт стол на 160 персон. Во время этого банкета Ельцин был весьма оживлен.

В-третьих, правительство Швеции дало завтрак (ланч) для российских гостей 3 декабря в 13 часов в Гранд Отеле.

На этом банкете шведы познакомили Наину Ельцину со знаменитой шведской писательницей Астрид Линдгрен, которую, несмотря на ее 90-летний возраст, буквально вытащили на банкет.

По всем канонам дипломатии и международным правилам чета Ельциных должна была «отвечать» на каждый шведский прием, на каждое шведское застолье — русским. Но в этом вопросе взаимность была явно нарушена: Ельцины, ссылаясь на «нехватку времени», устроили лишь один-единственный ответный обед в российском посольстве вечером 3 декабря, на который была приглашена королевская пара.

Ланч в покоях принцессы Сибиллы

2 декабря, 13:00

Меню:

— Шведские морепродукты, запеченные с лапшой (креветки, мидии, крабы, сердцевидки и угорь)

— Грудки цесарок, жаренные с осенними овощами
— Картофельное пюре с пряными травами, запеченное
— Щербет из сока моркови и лайма

Обед в королевском дворце в Беломорском зале

2 декабря, 20:00

Меню:

— Суп из голубей — консоме де пижон «Коломбина»
— Балтийские омары в соусе из шампанского
— Щербет из красного виноградного вина
— Заяц по-королевски
— Мандариновое мороженое с соусом из малины

Ланч в Гранд отеле

3 декабря, 13:00

Меню:

— Горный рединг с сиговой икрой
— Рябчики и куропатки, запеченные с гусиной печенью
— Жидкий шоколад

Таким образом, шведы, не имеющие в общем-то своей особо роскошной национальной кухни (в аристократических кругах начиная с XIX в., с наполеоновских войн, используют классическую французскую кухню), попытались за завтраком и обедом показать иностранному президенту некоторые особенные блюда своей страны, которые обычно не могут попробовать обыкновенные шведы, поскольку такие блюда делаются исключительно в высокоторжественных случаях. Смысл и основная кулинарная идея таких редких блюд состоит в том, чтобы изготовить их из очень редкого и встречающегося исключительно в Швеции пищевого сырья, но приготовленного по правилам классической французской кухни.

Так, морепродукты, предложенные гостям во время первого завтрака, можно встретить только у берегов Швеции, в чистейших, заповедных местах Балтийского моря. Это — шведские мидии, съедобные сердцевидки, два вида креветок, которые водятся только у западного побережья Швеции, а также редкий вид китайского краба, который в середине 30-х годов был случайно занесен на днищах океанских судов в Балтийское море и здесь акклиматизировался и развился. К этим морепродуктам был также добавлен балтийский угорь. Получился редкий и изысканный «букет», с совершенно нестандартным, неповторимым вкусом. Где бы еще в мире мог отведать такое блюдо российский президент?

Остальные блюда этого ланча, хотя и не столь редкие, тем не менее, были отмечены известной кулинарной изобретательностью. Грудки цесарок можно встретить лишь в

королевском дворце, в котором не место вульгарной курице. А смелое смешение пресно-сладковатого морковного сока, полезного, но противного, с невозможно кислющим лаймом сделало неожиданно благородной и приемлемой эту комбинацию, ослабляя крайности обоих компонентов и создавая для гостей неизвестный им, оригинальный вкус.

Правительственный ланч на другой день как бы продолжил ту же самую кулинарную идею — знакомство гостей с редкостями шведского стола и шведской природы. На севере Швеции, в горных озерах, в реках и речушках до сих пор сохранился редкий и нигде более в мире неизвестный вид небольшого ручьевого лосося, обладающий особым вкусом, который называется «горным рединго́м». Эта рыба не продается и не вывозится из Швеции. В сочетании с другим северным деликатесом — сиговой розовой икрой, также неизвестной у нас, блюдо из горного рединга вызывает незабываемое кулинарное переживание. Рябчики и куропатки, хотя и известная дичь в России, но в современной русской кухне они, к сожалению, стали абсолютно редкими. Поэтому гостям было предложено то, что им все-таки иногда удается есть дома.

На вечернем банкете в Королевском дворце были уже не столько представлены шведские национальные кулинарные раритеты, сколько дано представление о том, что же это такое — истинная королевская, высокая кухня. Вот почему обед состоял из лучших классических французских королевских блюд: голубиного супа, омаров, зайца по-королевски. Десерт — контрастное сочетание южных мандаринов и северной малины, то есть комбинация, которая не может встретиться в природе и ни в одной национальной кухне мира, — должен был продемонстрировать кулинарное искусство королевских поваров — их фантазию и умение «управлять вкусом».

Вот, дорогие гости, как бы говорили шведские хозяева, вы прибыли из богатой и обширной страны, где все есть или должно быть. Но то, что вы отведали в маленькой, скромной Швеции, вы никогда бы, ни за какие деньги не могли бы найти ни в одной стране мира. Тем самым мы демонстрируем свое уважение к Вашей стране, к ее народу.

Как же ответили на эти кулинарные приветы Ельцин и его свита? Поняли ли они кулинарную символику шведской стороны, дошла ли до их сознания так тонко и умно разыгранная кулинарно-гастрономическая симфония, при помощи которой европейские монархи всегда сигнализировали о своих политических и общественно-национальных симпатиях главам других государств?

Ответ на этот вопрос должен был дать ответный банкет.

И ответ был дан...

На другой день шведская пресса как-то слишком «единодушно» отказалась от всяких комментариев этого события.

— Как прошел обед?

— О, да, всего было много, очень много, как всегда у русских.

Но кроме этих слов — «всего было много», никаких качественных оценок не последовало: шведы — вежливые и дисциплинированные люди. На следующее утро Ельцин и его свита покидали Стокгольм, и можно было спокойно и естественно ограничиться молчанием. Но все-таки посмотрим, что же предложила российская сторона шведам.

Обед в посольстве России

3 декабря, 19:00

Присутствовали король Карл XVI Густав и королева Сильвия.

Меню:

— Блины с черной икрой

— Семга (с водкой)

— Филе гуся с... мясным паштетом (?)

— Суп овощной с грибами

— Форель в винном соусе

И — все! Десерта не было!!! Да и антреме после явно рыбного блюда также не существовало и в помине. А что же представлял собой так называемый «костяк» — основные блюда этого странного, совершенно безыдейного, эклектичного и безграмотного в кулинарном отношении обеда?

Блины в русской кухне все-таки горячее блюдо, но их подали первыми, как закуску. По поводу таких «подач» знаменитый в XIX в. русский повар И. М. Радецкий говорил: самое ужасное и некультурное в русской кухне, а точнее в русском застолье, это случающаяся чаще всего в низких классах, и особенно в купечестве, подача в начале самых тяжелых блюд.

Как обухом по голове. Но если меня начинают с самого начала оглушать барабанным боем и скрежетом и звоном ударных инструментов, цимбал, то затем я стану совершенно невосприимчив к более гармоничной и тонкой музыке. Я ее в лучшем случае вовсе не замечу и не отреагирую на нее.

Вот почему лучшая увертюра большого торжественного обеда — лишь легкая, вкусная, ароматная возбуждающая закуска: устрицы, икра, севрюга с хреном.

В распоряжении русской стороны была икра, но ее подали... с блинами, хотя с блинами черной икры порядочные люди не едят,

а едят блины с семгой. Дальше — больше: рыба была подана в конце обеда, хотя ее место гораздо раньше, до мяса или дичи. Суп вообще оказался где-то в конце, хотя он должен идти сразу же за закуской. Десерта и антреме, то есть блюда, отделяющего рыбное от мясного, не было вообще, что шокировало шведских гостей больше всего.

Что же касается самого пищевого содержания обеда, то оно, вопреки желанию подчеркнуть его «русскость» (а потому блины — во главе застолья), совершенно не напоминало даже тени русского национального стола. Разве филе гуся с паштетом — русское блюдо? Разве форель в вине делают где-нибудь в России, кроме как в иностранных ресторанах? Разве существует в русской кулинарии и народном обиходе — овощной суп... с грибами? Да и лапшу надо делать вручную. Словом, ни одного блюда, которое можно было бы назвать русским, национальным. Даже блины, которые едят с маслом, с семгой или с семужьей, красной икрой, были по-американски «испорчены» более дорогой, но не подходящей по русской кулинарной традиции черной икрой, да еще, вероятно, зернистой, то есть совершенно неуместной в данной комбинации.

Весь обед, несмотря на затраты и обилие дорогостоящей провизии, оставил у гостей недоуменное и тягостное впечатление, особенно когда в самом конце вдруг подали неожиданный суп, но не дали всеми ожидаемого десерта.

Король и королева, конечно, как и подобает настоящим аристократам, даже не подали виду, оставались невозмутимыми, но люди рангом поменьше — дипломаты и особенно журналисты, не связанные путами дворцового этикета, откровенно обнаруживали свое разочарование. Что должен символизировать этот странный, вульгарно-дорогой, но безграмотный эклектичный обед? Уж не насмешку ли над Швецией за ее отказ немедленно подписать соглашение о поставках русского газа? Мол, вот так все спутаем и перемешаем, если не будете слушаться.

Кулинарный плюрализм политической, экономической и творческой элиты в 90-х годах XX в.

Ныне у нас в стране не ведется никакой статистики, отражающей какие-либо показатели в области общественного питания, а тем более в области иных кулинарно-гастрономических вопросов. О самых общих, чисто количественных показателях мы имеем лишь самое приблизительное, ориентировочное представление. Что же касается существенных, качественных показателей о развитии общественного питания, о числе занятых в этой отрасли лиц, об обеспеченности поварским и кондитерским составом и тем более о качестве нынешних блюд, то таких сведений к концу XX в. не имеется. Общественное питание как отрасль хозяйства и объект наблюдения санэпидслужб перестало существовать.

Вот почему я не знаю, сколько сейчас у нас в стране ресторанов и кафе, не говоря уже о разных забегаловках, кафетериях, бистро и простых чайных и столовых. Примерное число подобных заведений известно только лишь по Москве. В столице свыше 3000 ресторанов, ресторанчиков и трактиров, не говоря уже обо всех других категориях мест общепита. Но сколько в них посадочных мест — не выяснено.

Что же касается показателей, сколько людей у нас в стране в концу 90-х годов людей питаются исключительно дома, не пользуясь никаким видом общепита, и сколько из них действительно умеют готовить или любят и ценят подлинно хороший стол, — то подобной статистики вообще не ведется. А ведь это немаловажный показатель не только уровня благосостояния народа, но и уровня сохранения им своей национальной культуры.

В последние годы стало модным, интервьюируя какого-нибудь государственного или общественного деятеля или представителя культурной элиты (музыканта, актера, художника, писателя, поэта), задавать напоследок вопрос об их досуге и так называемом хобби. При этом, наряду с собиранием марок и монет или каким-либо иным увлечением, кое-кто называет и свое пристрастие к кулинарии или же, за неимением пристрастия вообще, то или иное «любимое блюдо».

Таким путем в результате подобных случайных опросов удалось выяснить, что из примерно тысячи известных россиян, включенных в престижный справочник «Кто есть кто в России»

(1997 г.), всего-навсего пять человек умеют по-настоящему готовить пищу, причем делают это мастерски и не случайно, эпизодически, а более или менее постоянно.

Это дает некоторое основание предполагать, что у нас в стране наберется едва половина процента от всего взрослого, активного населения, которые могли бы хорошо или достаточно сносно владеть кулинарным искусством. Это, конечно, крайне мало. Такой показатель крайне удручающий. Конечно, это приблизительное суждение, основанное на допуске некой аналогии, поскольку точных статистических данных нет, но если вдуматься и внимательно проанализировать, кто персонально попадает в число людей, умеющих хорошо готовить, то можно прийти к выводу, что в целом по стране таких людей гораздо меньше, чем даже предполагаемые полпроцента.

В самом деле, ведь посмотрите, кто у нас из известных людей умеет хорошо готовить! Это не просто известные телезрителям люди, к которым относится в основном рок- и поп-богема, а действительно лучшие представители российской культуры, подлинные мастера своего дела, передовые люди своей основной профессии и одновременно — прекрасные кулинары. Вот эти люди, составляющие полпроцента.

Акчурин Ренат Сулейманович, 1946 года рождения, всемирно известный кардиохирург. Неслучайно, что он умеет превосходно готовить. Умение оперировать, разбираться в тканях — это уже 50 процентов умения для любого кулинара. Разумеется, далеко не каждый хирург умеет готовить. Для этого необходим особый талант. Но общая высокая культура — одно из непременных условий для формирования кулинара высокого класса. Акчурин умеет готовить блюда татарской и среднеазиатской кухонь, знает корейскую, дунганскую и не оплошает, если надо, и в русской.

Ананиашвили Нина Гедевановна, 1963 года рождения, балерина международного класса. Она — замечательная повариха у себя дома, подлинный мастер грузинской национальной кухни.

Вельяминов Петр Сергеевич, 1926 года рождения, драматический актер, народный артист РСФСР, лауреат Государственной премии. Этот серьезный актер, неслучайно играющий роли положительных героев, любит и умеет готовить русские пироги.

Пьеха Эдита Станиславовна, 1937 года рождения, выдающаяся певица, всеобщая любимица и легенда советской эстрады, лауреат многих международных конкурсов. Она — искусный кулинар, владеет европейской и особенно польской кухней, прекрасный, тонкий мастер рыбных, грибных и овощных блюд.

Зыкина Людмила Георгиевна, 1929 года рождения, певица, народная артистка СССР, любит и умеет хорошо готовить любые блюда. Но, так как она больна диабетом, то готовит себе исключительно диетические блюда. Однако, по ее словам, «есть соблазн сообразить что-то иное, более вкусненькое и не совсем соответствующее строгой диете», значительно ограничивающей применение многих продуктов, приправ. В такие моменты, когда ее кулинарная фантазия выходит за рамки диабетических предписаний, сахар в крови певицы резко подскакивает, и это мешает ей работать. Вот почему за свою любовь к кулинарии ей приходится дорого расплачиваться — самим здоровьем!

Что является общим для всех этих людей?

Во-первых, все они заняты своей основной профессией, и все они — преданные своему профессиональному делу труженики. Но это нисколько не мешает им быть хорошими кулинарами. Наоборот, общая и разносторонняя культура лишь помогает им в творчестве на кухне.

Главное — они не привыкли лениться, а привыкли — трудиться, а это именно то, что отличает всех знаменитых кулинаров.

Во-вторых, эти люди принадлежат к разным поколениям. Как будто специально их разделяют десятилетия. Это означает, что, в принципе, хорошие кулинары бывают в каждом поколении. Но только в каждом их очень мало — фактически единицы.

В-третьих, хороших кулинаров среди женщин и мужчин, судя по этим данным, — поровну.

В-четвертых, эти люди разных национальностей. При этом — русские составляют меньшинство. Более склонными к занятию кулинарией оказываются люди других национальностей, что косвенно говорит о том, что русские плохо сохраняют традиции национальной культуры. Представители других наций ценят свою культуру больше, относятся к ней бережнее, делают все, чтобы сохранить свою национальную особенность, свои качества, свои свойства, свою идентичность, живя в русской среде. И делают это, в большинстве случаев, спонтанно, инстинктивно. Русским в связи с этим есть над чем подумать. Задуматься о своей лени (национальном достоянии!) и о своем наплевательском отношении к историческим, культурным и национальным традициям. Болтать о них мы умеем, но знать практически и следовать им просто-напросто забываем или ленимся.

Так обстоит дело с кулинарно активными представителями нашей культурной элиты. А каково положение с «пассивными», ориентированными лишь на потребление?

Из тех же известных деятелей в своих гастрономических

склонностях признались или обнаружили их три десятка человек. Из них — десяток видных политических деятелей, остальные — артистическая и литературная богема.

Но прежде чем познакомить читателя с отечественными пассивными кулинарами и активными гастрономами, скажу несколько слов о еще одной категории лиц, которые, хотя кулинарами их и не назовешь, относятся к кулинарии весьма активно, то есть делают эту область занятий — источником своего обогащения, или, говоря современным языком, делают бизнес на кулинарии, открывают кулинарные заведения — рестораны, кафе, клубы. В 90-х годах многие артисты сменили свою театральную профессию на профессию бизнесменов — владельцев ресторанчиков. Сами они, конечно, вовсе не кулинары, но почувствовали в кулинарии ту жилу, которую выгодно разрабатывать, причем чисто коммерчески. Интересно, что таких людей вдвое больше среди известных лиц, чем истинных умельцев хорошо готовить, а именно — восемь человек из тысячи. А это почти один процент. Если принять во внимание, что активного населения у нас едва ли наберется теперь 50—60 миллионов, а остальные старики, дети, инвалиды, то этот один процент решивших искать счастья в кулинарном бизнесе составляет примерно более полумиллиона человек. Для ресторанов явно многовато.

Будучи людьми богемными, в бытовом отношении — неустроенными и вечно ищущими, они хорошо понимают, что любая едальня, превращенная одновременно в место для встреч, без посетителей (то бишь клиентов) пустовать не будет. К тому же заниматься бизнесом невозможно без серьезных экономических знаний, а тут — кафе, кухня, вроде бы все понятно и никаких «секретов» нет.

Итак, вот наши кулинарные бизнесмены из артистической среды.

Агутин Леонид, 1961 года рождения, эстрадный певец. Рекламирует коньяк французской фирмы Готье. В 1996 г. заключил с ней контракт.

Ворошило Александр, 1946 года рождения, оперный певец, баритон. С 1991 г. — владелец двух колбасных фабрик. В 1998 г. открыл третью. Выпускает 40 наименований колбас. Поставляет свою продукцию в Кремль.

Збруев Александр, 1938 года рождения, актер «Ленкома». Открыл рядом с театром ресторанчик «ТРАМ», использовав прежнее название «Ленкома» — Театр рабочей молодежи, и расшифровав эту старую аббревиатуру по-своему — «Театральный ресторан артистов Москвы».

Кобзон Андрей. Сын известного певца Иосифа Кобзона. Использовал влияние и популярность своего отца, став совладельцем фешенебельного и самого дорогого ресторана Москвы — филиала парижского ресторана «Максим» (бывший «Националь»).

Невинный Вячеслав, 1934 года рождения, драматический актер. Рекламирует в телероликах изделия немецкой фирмы «Кнорр» (бульонные кубики, суповые концентраты и т. п.).

Самохина Анна. Актриса кино. В 1997 г., после съемок в фильме «Воры в законе», завела свой ресторанчик под таким же названием.

Сукачев Гарик. Рок-певец. Владелец ресторана «Вудсток».

Табаков Антон. Сын известного драматического актера Олега Табакова. Владелец ресторана «Сохо».

Ну а теперь — наши политические деятели, любящие хорошо покушать и не делающие никаких особых секретов из своих гастрономических симпатий.

Гайдар Егор Тимурович (1956 года рождения, Москва). Внук сразу двух знаменитых советских писателей — Аркадия Гайдара и Павла Бажова. Егор Гайдар, будучи первым вице-премьером в правительстве Ельцина, посещал ресторан «Ле Шале», любимая кухня — французская, ресторанная. Предпочитаемые блюда — дары моря (креветки, морские гребешки). На десерт — фрукты в шоколаде.

Жириновский Владимир Вольфович (1946 года рождения, Алма-Ата). С 1990 г. — лидер либерально-демократической партии, с 1993 г. — депутат Государственной Думы. По социальному положению в детстве и юношестве — полная противоположность Гайдару. Мать работала в столовой. Однако ныне он посещает тот же ресторан, что и Гайдар. Любит блюда той же, французской кухни.

Илюшин Виктор Васильевич (1947 года рождения, Нижний Тагил). Бывший вице-премьер, помощник президента Ельцина. Предпочитает, по его словам, вегетарианскую пищу.

Кобец Константин Иванович (1939 года рождения, Киев). Кадровый военный, в 19 лет поступил в военное училище и с тех пор все время на военной службе. В августе — сентябре 1991 г. — министр обороны России. В 1993—1995 гг. — заместитель министра обороны. Всю жизнь ел армейскую пищу. О его личных кулинарных пристрастиях ничего не известно.

Козырев Андрей Владимирович (1951 года рождения, Брюссель). Профессиональный, карьерный дипломат. Бывший министр иностранных дел России (1990—1993 гг.). В 1993 г. — депутат Государственной Думы. Последовательный поклонник

французской ресторанной кухни, которой верен, исходя из соображений профессии и престижа. После отставки — регулярно посещает московский ресторан «Максим». Предпочитает морской язык «Альберти», тушенный в вермуте, говяжье филе «Периге», фаршированное гусиной печенью и с соусом из трюфелей, ассорти из французских сыров.

Лахова Екатерина Филипповна (1948 года рождения, Свердловск). Депутат Государственной Думы с 1993 г. Пыталась, как лидер общественно-политического движения «Женщины России», создать себе имидж хорошей хозяйки и с этой целью всегда говорила, что любит готовить. Однако домашние смеялись над этим, так как забыли, когда Екатерина Филипповна, врач по профессии, готовила в последний раз. Любимые блюда Лаховой — кондитерские изделия (торты, пирожные), что для женщин весьма обычно и широко распространено. Практически это означает, что собственно кулинария для нее — терра инкогнита.

Лебедь Александр Иванович (1950 года рождения, Новочеркасск). Генерал, бывший кандидат в президенты России. С мая 1998 г. — губернатор Красноярского края. Заявил, что с 25 декабря 1993 г. не употребляет никаких спиртных напитков.

Хакамада Ирина Муцуовна (1955 года рождения, Москва). В 1992—1993 гг. — генеральный секретарь Партии экономической свободы. В 1995 г. выходит из этой партии, основывает свою политическую группу — «Общее дело». Депутат Государственной Думы с 1993 г. Любит вкусно поесть, но не любит и не умеет готовить, а посещает ресторан «Бородино» с его французской кухней и с фирменным блюдом — телятиной, фаршированной гусиной печенкой и черносливом.

Современная политическая элита — сплошные провинциалы. Из каких только городов они не понаехали «завоевывать Москву»: Новочеркасск, Проскуров, Нижний Тагил, Алма-Ата. Неудивительно, что с культурой питания у всех у них дело обстоит почти как у Лаховой: ради имиджа — хочется эту культуру иметь, но в действительности — уже поздно. Вот и отправляются наши любители «вкусной еды» в ресторанчики, да и едят там одно-единственное блюдо — проверенное.

Только более высокие цены в избранных ими ресторанах отделяют этот «руководящий слой» от других представителей богемы, которые точно так же зависимы от ресторанчиков и забегаловок, но более дешевого и «тусовочного» пошиба. Разница лишь в том, что у одних основной жизненной интерес — политический, и гастрономическое удовольствие для них — лишь часть досуга и быта, небольшая отдушина, а у других — еда занимает в жизни существенное место, хотя и она, как и

профессия, целиком «на виду», на людях, как составной компонент тусовок, а не является чем-то сугубо личным, сокровенным, внутренним. Да и характер и уровень этой еды и тем более питья, несмотря на их высокую стоимость, зачастую примитивный и однообразный.

Вот как выглядит распределение предпочитаемых блюд и напитков, которыми склонны питаться некоторые известные деятели культуры и представители шоу-бизнеса.

Салаты — Владимир Машков, актер; Алла Пугачева, певица

Колбаса — Дмитрий Пригов, поэт

Супы — Лев Лещенко, певец; Алексей Власов, президент «Российской биржи»

Пельмени — Лев Лещенко, Алла Пугачева, Владимир Машков, Андрей Макаревич, музыкант

Картошка с грибами — Лев Лещенко, Владимир Пресняков, певец

Курица гриль — Кристина Орбакайте, певица; Владимир Шахрин, музыкант

Блинчики со сгущенкой — Борис Краснов, художник

Осетрина гриль — Вилли Токарев, певец; Юлий Гусман

Лягушки жареные — Петр Проскурин, писатель

Рыба, крабы — Елена Лиховцева, теннисистка

Крокодилий бифштекс — Наталья Гундарева, актриса

Свежие фрукты — Алла Пугачева

Мороженое с клубникой и шоколад — Филипп Киркоров, певец

Виски — Дмитрий Маликов, певец

Водка — Константин Кинчев, певец

Коньяк — Леонид Агутин, певец; Татьяна Овсиенко, певица

Кампари — Татьяна Овсиенко

Шампанское (полусладкое) — Юлий Гусман

«Пенедес» и «Риоха» — Сергей Доренко, телеведущий

Фруктовый чай — Ирина Понаровская, певица

Многие представители постсоветской, «рыночной» богемы не могут назвать каких-либо конкретных «любимых блюд», не желают себя, так сказать, ограничивать каким-то одним «кушаньем». Не указали конкретно своих особо любимых блюд и напитков, а назвали целое направление своих кулинарных склонностей следующие лица:

«Обожаю вообще вкусную еду», — Бари Алибасов, продюсер группы «На-на».

«Люблю быструю еду, чтобы ее приготовление не занимало более 15 минут», — Филипп Киркоров. (То есть яичница, сосиски, жареная колбаса, крутые яйца, салат из огурцов и помидор со

сметаной и т. п. Даже макароны и пельмени в пачках сюда не входят, так как требуют отваривания более 15 минут. Даже каши, кроме овсяной размазни, не входят в число блюд «быстрой» кухни, если их «делают» самостоятельно. Остаются консервы, супы-концентраты, мясные или куриные кубики «Кнорр» и тому подобная еда-мусор.)

«Предпочитаю японскую кухню», — Елена Лиховцева, теннисистка.

Если обобщить и подвести итоги этого пестрого обзора кулинарных пристрастий нашей богемы, то надо обратить внимание на то, что характерно для всех них — отсутствие супов в меню, особенно у женщин. Даже Алла Пугачева, которая старается питаться более гармонично (у нее в рационе присутствуют и закуски, и вторые горячие блюда, и десерт, причем все — «нормальное»), избегает супов, по-видимому, по причине веры в так называемые рекомендации медиков, которые приписывают безвинным и крайне необходимым супам не свойственное им качество — вызывать полноту.

В остальном, питание эстрадной и литературной богемы, как и в первой половине XX в., остается вульгарным, с небольшим уклоном в претенциозность и пижонство (крокодилина, лягушатина, осетрина гриль).

Что касается напитков, то здесь положение столь же серое: водка, виски, коньяк и их не менее пошлый антипод — «фруктовый чай». А почему же не натуральный, не настоящий?

Самыми культурными (кулинарно) нашими «звездами» оказываются представители журналистики и спорта.

У Лиховцевой грамотный выбор питания с точки зрения профессии и кулинарии — питательная, обильно белковая, здоровая и вкусная японская кухня, и у Доренко в области напитков — правильный выбор двух прекрасных и буквально оздоравливающих вин — испанских красного «Пенедес» и белого «Риоха». Самый вульгарный выбор «любимого вина» у Овсиенко — аперитив Кампари — вино, разрушительно действующее даже на дюжего мужика!

• • •

В середине 90-х годов газета «Неделя» несколько раз пыталась провести кулинарный опрос самого юного эшелона российских едоков — учеников средней школы. Сразу надо

оговориться, что дело это удавалось плохо. Во-первых, охват лиц, подвергнутых опросу, был ничтожен. Во-вторых, пришлось ограничить и возраст опрашиваемых, и группа получилась очень уж узкой — в основном ученики 8-го класса: вроде и не совсем уже маленькие, понимают, что у них спрашивают, и способны верно ответить, и в то же время еще не взрослые, как десятиклассники, еще дети. В-третьих, журналисты из столичной газеты, естественно, ограничились московской школой, причем в центре Москвы.

Ясно, что получившаяся картина — малорепрезентативна для всей страны и особенно для всей нынешней российской детворы.

И все же, поскольку иных данных нет, приходится воспользоваться тем, что есть, — несовершенными, скудными, искажающими действительность данными.

Так, ребятам был задан один-единственный вопрос: «Твое любимое блюдо?».

40% школьников ответили на него — курица, 25% — пицца, 15% — салаты (то есть домашнее дежурное праздничное блюдо со стандартным консервированным горошком и майонезом).

Таким образом, 80% ребят определили свои кулинарные вкусы предельно просто, однообразно, причем регулятором выбора был, разумеется, не вкус, а достаток родителей.

Что же касается 20% ребят, имеющих, как считали журналисты, свое собственное, более индивидуальное кулинарное мнение, то они, в действительности, обнаружили еще более упрощенные вкусы. Так, 8% назвали «любимыми» — спагетти, картофельное пюре (консервированное) и чипсы, то есть совершенно примитивные пищевые товары, а не блюда в подлинном понимании этого слова. И лишь 12% детей поняли, осознали, что у них спрашивают, и смогли выйти за пределы меню ежедневного дежурного стола и определить свое любимое блюдо как то, что либо бывает очень редко, либо носит особый вкусовой, кулинарный оттенок.

Что же они назвали?

Один школьник своим любимым блюдом назвал шашлык, еще один — жареное мясо, и несколько человек — торт, мороженое, сладкое.

Остальные смогли назвать лишь какое-то конкретное блюдо, которое вовсе не является желанным, любимым, а просто чаще других приходится есть и запоминается поэтому лучше других.

Если подвести общий итог этого опроса, то, несколько упрощая, можно сказать, что наше «кулинарное будущее» — это, как ни крути, — «ножки Буша». Лучше, выше пищи дети конца 90-х годов не знают.

Глава 7. Хлеб к исходу XX в.

О хлебе написано очень много, особенно в 70—80-х годах и особенно много сентиментально-литературного, а не кулинарно профессионального. А главное — ничего нового из того, что случилось с хлебом в XX в.

Основная кулинарная особенность хлеба как продукта — его абсолютная неприедаемость. Еще в XVIII в. это принципиальное отличие хлеба от всех остальных продуктов в мире отметил французский ученый агроном и фармаколог Антуан-Опост Пармантье (1737—1817 гг.), который очень верно подметил, что хлеб — это такой продукт, желание есть который пропадает последним у умирающего, тяжело больного человека. Пока больной еще ест хлеб — есть надежда на его выздоровление. Что же касается здоровых людей, то у них никогда не пропадает потребность в хлебе, независимо от того, как они вообще питаются.

Все эти свойства хлеба сохранялись веками и тысячелетиями и были общими, характерными для всех стран и народов мира, хотя само сырье для хлеба или зерно (злаки) и мука из зерна, которая шла на производство хлеба, в разных странах были весьма различными. Типичной оставалась роль хлеба в общем питании человека как основного продукта вообще и как непременного продукта, обязательно сопровождающего любую пищу, — в особенности.

Можно сказать без преувеличения, что хлеб сыграл такую же великую и решающую роль в общем прогрессе человечества, какую на других важных этапах развития человека сыграли такие факторы, как выпрямление человека, опора его только на ноги и ходьба во весь рост, как затем — развитие руки и ее решающее значение в изготовлении орудий труда, как открытие огня, а затем — изготовление гончарных изделий, прежде всего посуды для горячей жидкой пищи, что решительно отделило человека от животного, и, наконец, — изобретение хлебопечения, которое стало началом пути человека по ускоренному его превращению в высокоразумное существо.

Таким образом, хлебу — древнейшему продукту питания человека, который целиком был создан им самим, а не найден в природе готовым (как молоко, фрукты и мед) или сырым, полуготовым (как мясо, рыба, овощи и грибы), — принадлежит выдающаяся историческая роль.

До XX в., а вернее даже до середины XX в., эта роль сохранялась неизменной. Великое и непреходящее историческое

значение хлеба определялось тем, что он был не просто важнейшим фактором физиологического и биологического значения для человека, но и играл существенную роль как решающий фактор социально-экономического развития человеческого общества. Хлеб с момента его возникновения и на протяжении тысячелетий стал одним из общепризнанных мерил человеческих ценностей. С ним связаны кардинальные исторические явления в развитии человеческого общества: разложение родового строя, образование классов, классовая и социальная борьба и, наконец, — войны.

Отсюда понятно, почему хлеб всегда вызывал уважение, почтение и даже трепет. (А не потому, что «мой дедушка всегда крошки со стола собирал, считал, что грех их на пол ронять», — как объясняли это девочки-журналистки в эпоху брежневского застоя, механически и бездумно выполняя задание по поднятию уважения и сознательного отношения к хлебу в обществе.)

Между тем никто не задал себе в конце 70-х годов серьезно вопрос, почему утрачивается традиционное уважение к хлебу в обществе. Считалось, что люди просто «заелись» (ведь в 1957 г. хлеб стали давать бесплатно в столовых как обязательное приложение к обеду и люди действительно бросали лишь чуть надкушенные куски, рассматривая это как «нормальное» отношение к даровой пище). Или что они «забыли» старые традиции (отсюда наивная апелляция к авторитету дедушек и бабушек в советской прессе).

Однако все это было крайне глупо, а главное — политически безграмотно. На коренной исторический фактор смотрели не с исторической, а с бытовой, обывательской точки зрения.

Хлебу как историческому фактору нанес удар — империализм. Вот почему в научном плане следует считать, что изменение общественного, социально-экономического значения и роли хлеба началось в XX в. в основном после первой мировой войны, а в нашей стране гораздо позднее — после второй мировой войны.

Но этот процесс протекал в мире неравномерно, и его серьезные проявления стали видны, так сказать, невооруженным (наукой!) глазом лишь с середины XX в.

Тем не менее уже к началу XX в. борьба империалистических держав за передел мира и особенно первая мировая война выдвинули на первый план совершенно иные ценности мирового общественного развития, чем хлеб. Для борьбы империалистов, для ведения войн важны были в первую очередь — уголь, нефть, черные и цветные металлы, обеспечивающие создание машин и орудий войны и функционирование, существование военной

системы. Без обладания ими война была бы невозможна. К середине XX в. появились новые, еще более редкие и важные «мерила» и источники ценностей: уран, редкоземельные металлы, атомная энергия, космическая техника, а также нефть и газ. Теперь могущество той или иной страны зависело целиком от степени обладания этими «игрушками». Цена хлеба в сравнении со стоимостью перечисленных сырьевых и энергетических богатств была ничтожной! Неудивительно, что общественная, историческая роль хлеба заметно снизилась, хотя физиологическая его роль почти не менялась.

Почему «почти»? Что значит реально, в реальных исторических условиях, эта оговорка?

Дело в том, что поскольку империалистическая борьба, как и все капиталистическое развитие, началась и развернулась в Западной Европе и США, то объективно, исторически относительное падение общественного значения хлеба раньше всего произошло именно там. Промышленное развитие способствовало одновременно и улучшению, и повышению производительности сельскохозяйственного производства, что вызвало рост урожайности, увеличение производства товарного хлеба и его относительное удешевление на мировом рынке, что также в целом привело к общему «в мировом масштабе» падению общественно-ценностного значения хлеба (зерна).

Но наряду с относительным падением или сокращением, уменьшением общественного значения хлеба в западном капиталистическом мире после первой мировой войны произошло и абсолютное сокращение потребления хлеба в этой части земного шара, и тем самым сократилось и физиологическое значение хлеба в питании населения капиталистической Европы. Хлеб стал составлять в 20—30-х годах в ежедневном рационе жителя Европы около 0,5 кг. В то же время в России (СССР) средняя норма ежедневного потребления хлеба в 20—40-е годы никогда не опускалась ниже 0,75 кг (в среднем) и, как правило, держалась на своем нормальном уровне, который для России всегда считался 0,8—1,0 кг. Здесь мы, конечно, исключаем кризисные годы в Европе и США (1918—1922 и 1929—1932) и «карточные годы» в СССР (1931—1934) и приводим нормальную физиологическую норму, которой придерживалось само население обоих регионов, когда могло покупать хлеб без всяких ограничений.

Чем же объясняется эта физиологическая разница в потреблении хлеба населением Западной Европы и России, которая к концу века возросла еще более, так что ныне разрыв увеличился, так как потребление хлеба на душу населения в

Западной Европе и США составляет 0,35 кг, а в России держится на уровне 0,9—1,2 кг?

Прежде всего это объясняется различием в норме потребления белков западным и российским населением.

В США белки в основном формируются в рационе за счет употребления населением яично-колбасных и бобово-кукурузных изделий, составляющих основу массового питания («фаст фуд»), а в Западной Европе — за счет регулярного потребления рыбы и различных молочных продуктов, в первую очередь — сыров. Употребление сыров как одного из повседневных и стабильных источников белка характерно не только для населения таких традиционных и богатых «сырных» стран, как Франция, Бельгия, Голландия, Швейцария, но и для населения беднейших стран Южной и Юго-Восточной Европы — Болгарии, Румынии, Македонии. При этом и страны Северной Европы также традиционно, чуть ли не со времен средневековья, пользуются сыром как постоянным народным продуктом повседневного потребления. Таковы Дания, Шотландия, Норвегия и Финляндия. Все это в целом дает возможность западноевропейскому населению относить сыр к важнейшему и постоянному источнику белкового рациона. Другим специфическим источником белка являются рыба и морепродукты, занимающие существенное место в рационе как всех средиземноморских стран, так и североморских и балтийских. При этом население таких католических стран, как Италия, Испания, Португалия, Хорватия, потребляющее меньше сыров, с лихвой пополняет свой белковый рацион рыбой, которой регулярно питается во время постов.

Таким образом, пищевой баланс западноевропейского и вообще европейского населения исторически составлен так, что хлеб там не доминирует в такой же степени, как в питании российского населения, для которого, например, употребление сыра редко и эпизодически, а прежнее (исторически значимое) употребление рыбы — за последние три-четыре десятилетия резко сократилось и до сих пор не восстанавливается.

Таким образом, дефицит всех компонентов питания (белков, жиров, витаминов) пополняется у большинства населения России за счет хлеба как наиболее дешевого, наиболее доступного и готового к употреблению продукта питания.

Тем самым русская традиция значительной доли хлеба в рационе питания в целом сохраняется, хотя относительное сокращение массы потребляемого хлеба все же происходит и у нас, а также у отдельных категорий населения падают и абсолютные размеры потребления хлеба, что вызывается уже как экономическими, так и различными побочными причинами, в том

числе подражанием «западноевропейским манерам» в среде российской интеллигенции.

Однако гораздо важнее всех этих количественных изменений в потреблении хлеба и в исторически обусловленном падении его экономического и социального значения в обществе те реальные качественные изменения, которые произошли с самим хлебом как продуктом к концу XX в. и в Западном мире, и в России.

Мы имеем в виду качественные изменения в традиционном составе хлеба, в его структуре, консистенции и, разумеется, во вкусе, а вследствие всего этого и в его физиологическом, биологическом воздействии.

Прежде чем говорить о конкретных причинах и характере этих изменений, необходимо сразу же сказать, что все они являются логическим результатом исторических количественных изменений в доле и значении хлеба в общественной жизни и без этих исторических изменений никогда бы не возникли.

Отсюда понятно, почему эти качественные изменения в хлебе стали прежде всего обнаруживаться на Западе, захватили вначале США и Западную Европу и лишь в наши дни дошли и до России.

Дело в том, что снижение физиологической нормы потребления хлеба в рационе населения Западной Европы вызвало стремление производителей хлебопродуктов не утратить уровень своих прибылей, а наоборот, добрать и даже увеличить свои прибыли уже не за счет расширения продаж сырья (муки, зерна), а за счет повышения цен на готовые хлебобулочные изделия, а тем самым и на сырье (муку, зерно). Короче говоря, вступил в действие один из законов капиталистического рынка и капиталистического производства.

Но увеличение цены, как известно, нельзя осуществлять произвольно, а необходимо это увеличение мотивировать. В таких случаях капиталистическое производство знает одну, испытанную и всегда, начиная с истоков капиталистического развития, неизменно применяемую «методу» — дальнейшее облагораживание и усовершенствование того же самого, в сущности, продукта. Идя именно по этому пути, капитализм в Западной Европе и в США обеспечивал себе известную непрерывность роста и лазейки и выходы из, казалось бы, совершенно тупиковых или кризисных положений, все время получая возможность развиваться далее.

Что означало «облагораживание» в конкретном приложении к хлебу? Что значит «облагородить» в производственно-торговом капиталистическом смысле хлебные изделия? Это значит — изменив их форму, объемы, внешний вид, придав им более эффектный цвет (окраску «поджаренности») и иные чисто

«косметические» черты привлекательности или броскости, — повысить на такие изделия цену и продавать их на большую сумму, чем прежде. Поскольку физиологическую норму, установленную для себя населением в силу сложившихся исторических условий, все равно не перепрыгнешь, не преодолеешь, то все достигаемое увеличение продаж хлеба после операции по его облагораживанию выражается исключительно в... росте стоимости и в увеличении иногда объема, но не веса. Иными словами, продают все же меньше по весу (муки, хлеба), но прибылей получают не меньше, а то и больше! И еще — вес снижается, но объемы сбываемого и, следовательно, покупаемого хлеба в глазах потребителей не только не уменьшаются, но и подчас — увеличиваются! Как же это становится возможным и зачем это делается?

Если в СССР вплоть до середины 50-х годов хлеб продавали только по весу (люди теперь уже забыли, что очереди происходили оттого, что стоять надо было к хлеборезке, которая отпускала (нарезала) и по килограмму, и по двести грамм!), и переход к штучной торговле хлебом — батонами, буханками, халами, булками, булочками, витушками, бубликами и т. д. — произошел только к началу 60-х годов, да и то лишь в крупных городах (в Москве — с октября 1961 г.), а на селе весовая торговля сохранялась и до середины 60-х годов, то в Западной Европе штучный хлеб доминировал еще в начале XX в., а во Франции — даже с середины XIX в. Правда, даже там победа «штучников» произошла лишь в результате ожесточенной борьбы между пекарями (выпекавшими весовой хлеб) и булочниками (буланжерами), выпекавшими штучный хлеб. Борьба эта как раз и отражала попытки разных отрядов буржуазии — «выжить», найти способ повысить прибыли в острой конкурентной борьбе в условиях происходящего сокращения физиологической нормы потребления хлеба на Западе. Победило штучное направление, выход для всей отрасли был найден. Началось усиленное развитие ассортимента штучных видов хлеба, повторенное спустя двадцать — тридцать лет и в СССР, в 60-е годы. Это был действительно расцвет хлебопечения, ибо вся выдумка булочников вкладывалась в поиски или в возрождение разнообразных форм хлебных изделий, в вариации их размеров, с одной стороны, и в увеличении количества видов теста — с другой. Так, появились «жулики» (маленькие хлебушки по 120—150 г), французские булки (позднее — городские), батончики и батоны (малые, средние, полуторные и красносельские — широкие, массивные на полтора килограмма).

Черный хлеб стал продаваться буханочками и буханками. С

другой стороны, в «штуки» облекалась и различная тестяная основа: калачи, грехэм (позднее — «здоровье», затем — «зерновой»), докторский, барвихинский, саянский, горчичный, отрубной, а из черных хлебов — обдирный, ржаной, славянский и др.

Цены на эти штучные хлебные изделия были даже в условиях социалистической торговли чуть-чуть повыше (на 2—3 копейки за килограмм в пересчете на затраченную муку), а в капиталистической Европе они возросли на 20—25% по сравнению с аналогичным весовым хлебом, что давало достаточную норму прибыли. Но поскольку во второй половине XX в. физиологическая норма потребления хлеба продолжала снижаться, то «облагораживатели» не остановились на вариациях одной лишь формы и дизайне хлебобулочных изделий, а чтобы не утратить и повысить норму прибыли — пошли по пути «облагораживания» и далее. Следующим шагом было... изменение структуры хлеба. И этот очередной «финт» монополий в конкурентной борьбе за деньги потребителя оказался роковым и для хлеба, и для потребителя.

Внешне все выглядело весьма прилично и увлекательно. Скажем, 200-граммовая булочка приобретала вдвое большие, чем прежде, размеры, но продавалась по цене не вдвое большей, а «лишь» по полуторной! На ощупь же и на вкус хлеб был воздушным, мягчайшим, почти невесомым и имел очень привлекательный благородно-бежевый, ровный, эффектный цвет. Или он (тот же по консистенции хлеб) получал настолько удлиненную форму, что был вдвое, а то и в два с половиной раза длиннее обычной булки того же веса. И опять-таки его консистенция получалась иной, более разреженной, более воздушной. Иными словами, хлеб в прямом смысле разжижали, то есть выпекали из такого жидкого теста, из которого прежде получить хлеб было невозможно.

На профессиональном языке это называлось — «увеличить припек», который при использовании нового автоматического и герметически закрытого оборудования на новейших хлебозаводах доводился чуть ли не до 48%, то есть в «хлебе» содержалось чуть ли не половина... воды вместо муки!

При старой, дедовской технологии в печах подобный «финт» не мог бы даже и присниться! По сути дела, речь шла уже не о получении хлеба с его определенными, стабильными и веками традиционными биохимическими и физиологическими свойствами, а также гастрономическими качествами, а о совершенно новом по своим физическим и биохимическим показателями продукта, разумеется, с абсолютно новыми, отнюдь

не классическими, хлебными свойствами. В новом продукте при выпечке, вследствие коренного изменения условий (давления, температуры, отсутствия доступа воздуха и избыточной воды), совершенно не происходили те ферментативные процессы, которые характерны для создания из теста — хлеба и которые, собственно, и создали хлеб как «вечно необходимый» для человека продукт.

Так называемый «новый облагороженный хлеб второй половины — конца XX в.», который ныне проник и в нашу страну под наименованиями «австралийский», «турецкий» и разными иными, — по сути дела, не может быть ни исторически, ни научно назван и расценен как традиционный хлеб. Это — с биохимической точки зрения — иной продукт, и может ли он считаться полноценным заменителем нормального, привычного, традиционного хлеба — пока что большой вопрос. Необходимы время, наблюдения, достаточно репрезентативная статистика, чтобы сделать основополагающие, серьезные научные выводы.

Пока же ясно и достоверно только одно: это — не хлеб в нашем прежнем понимании. И второе: у нас есть пока лишь отдельные и статистически не обобщенные, эпизодические и эмоциональные наблюдения, которые позволяют говорить о следующих явлениях.

Во-первых, в чисто коммерческом плане затея с производством «ватного» хлеба — вполне оправдалась. Хлебобулочные монополии сохранили и увеличили свои прибыли, по крайней мере, пока, на первых порах.

Во-вторых, первая реакция потребителей на этот хлеб и в Западной Европе, и у нас в России — была положительной.

В Западной Европе и в США такого рода хлебом питаются два-три последних поколения, которые иного хлеба вообще не знают и, следовательно, не имеют вообще возможности с чем-то сравнивать, что-то сопоставлять.

К тому же использование на Западе хлеба не с супами, как в России, а главным образом как основы для бутербродов как бы маскирует, скрашивает, затушевывает самостоятельную роль хлеба как вкусового компонента пищи и потому примиряет с «новым мягким хлебом» подавляющую массу потребителей, для которой вкус бутерброда определяется не его хлебной частью, а «накладной», то есть мясной, рыбной, сырной, и в целом поэтому хлеб воспринимается как некий нейтральный элемент, что и оправдывает в глазах потребителей безвкусие «воздушного хлеба». Большинство считает, что так оно и должно быть, и воспринимает безвкусие как «нормальный хлебный вкус».

В России, где «ватный хлеб» был в новинку, к нему отнеслись

вначале с энтузиазмом, как ко всякой заграничной новинке. Тем более что отечественный хлеб периода перестройки сильно ухудшился из-за включения в него разных суррогатов в конце 80-х — начале 90-х годов. Поэтому одно время «австралийский» хлеб шел буквально на ура, за ним выстраивались очереди, не сокращавшиеся в течение суток. Особенно привлекало к этому хлебу то, что из-за повышенного спроса им торговали исключительно горячим, поскольку каждую новую порцию выпечки тут же расхватывала толпа покупателей, ожидающих в булочной.

Однако распространение этой разновидности хлеба, спад очередей и изменившиеся условия сбыта, когда хлеб продавался уже холодным, а то и суточным или двухсуточным, — сразу сбили эйфорию и спрос, ибо стало ясно, что этот хлеб менее стоек в хранении, чем обычный.

В результате основным потребителем «воздушного» хлеба остается молодежь, питающаяся либо в различных заведениях общепита, где подается именно «новый» хлеб, либо всухомятку дома, где именно такой хлеб используется как основа для простейших бутербродов: хлеб с маслом, хлеб с колбасой, с сыром.

Этот же хлеб преимущественно употребляется представителями богемы (музыкальной, артистической, литературной) и ее окружением, а также частью интеллигенции, в основном той, что является в бытовом отношении неприспособленной и неустроенной. Наконец, первое время он пользовался популярностью у стариков-пенсионеров (из-за его поразительной мягкости). Однако весьма скоро у многих из них наступило разочарование, новый хлеб обнаружил далеко не хлебное свойство — приедаться, он был безвкусным. Для людей, привыкших к традиционному хлебу, все это было неприемлемо.

Самая большая категория потребителей, которая хотя и употребляет «новый» хлеб, ибо автоматически покупает то, что имеется в продаже и не привыкла искать «свой» пищевой продукт, но в то же время довольно отрицательно или критически к нему настроена, — это простые люди физического труда, для которых «новый хлеб» — несытен. К этому выводу приходят не сразу, а постепенно, но тем не менее — определенно.

Резко отрицательно относятся к «западному хлебу» люди, хотя и небогатые, но привыкшие питаться дома, умеющие готовить сами или понимающие толк в еде и, как правило, пожилые, то есть по крайней мере захватившие 60-е годы и имеющие возможность сравнивать лучший отечественный хлеб с «новым» западным. Эти сравнения — всегда и во всем — не в

пользу западного.

Однако эта категория потребителей настолько малочисленна, что она не делает погоды на рынке хлеботорговли. Кроме того, она имеет возможность воспользоваться альтернативными видами хлеба, которые можно найти, однако, только в Москве и которые далеко не массовые. Это — калачи, ржаной черный, барвихинский, зерновой, лефортовский, а также национальные виды хлеба народов Кавказа, изготавливаемые по традиционной технологии, — мадаури, тониспури, лаваш, матнакаш.

Правда, последнее время отмечена довольно широкая фальсификация и кавказских хлебов — их похожие по форме и внешнему виду аналоги выпекают из того же теста, по такой же технологии, как и «новый» хлеб, но присваивая им незаконно кавказские наименования.

Самая незначительная, но еще далеко не выявленная и постепенно растущая группа потребителей, не принимающих «новый» хлеб, — это люди, у которых к нему четко проявляется аллергия либо физиологическое отвращение. Очень часто такие люди даже долго не могут определить, что важной причиной возникающих у них нарушений в обмене веществ или в восприятии пищи — служит именно «новый» хлеб. Однако при замене этого хлеба на обычный (что иногда бывает чисто случайно) происходит восстановление ряда нарушений в ощущении вкуса и общего воздействия от пищи, и лишь тогда обнаруживается, что причиной этого был «заграничный» хлеб.

Во всяком случае, значительные различия в ферментативных процессах, которые происходят в «старом» и «новом» хлебе при его замесе, подходе и выпечке, — делают эти два продукта неравнозначными. А поскольку и «новый» хлеб, равно как и старый, употребляется регулярно и постоянно, то его подлинное воздействие на наш организм по-настоящему может обнаружиться лишь с годами. И лишь тогда мы сможем абсолютно точно и научно объективно сказать, к чему привело употребление нового продукта, не во всем адекватного испытанному веками традиционному хлебу.

Вот тогда, спустя десятилетия, опираясь на солидный статистический материал, мы научно обоснованно будем в состоянии утверждать, насколько неприемлем для питания, а может быть, и просто вреден, оказался новый заграничный хлеб.

Только не поздно ли будет это? И не выйдет ли нам всем боком такая строгая научная «объективность»?

Глава 8. О пище будущего

О пище будущего думают, говорят и пишут вот уже без малого сотню лет. А воз, кстати, и ныне там. Ничего, кроме совершенно примитивных и нереальных представлений, или, проще говоря, безответственной и невежественной болтовни, по этому вопросу интеллектуальная часть человечества пока не родила. Что же касается неинтеллектуальной части людского племени, то ей не до фантазий — она больше думает о пище насущной.

Примечательно, что о пище будущего впервые стали рассуждать и задумываться в середине 90-х годов XIX в. в двух странах: в США, где толком никогда не ели — всегда на бегу, наспех, кое-как, и в России, где хотя и понимали толк в еде, но основная масса населения питалась примитивно и жила впроголодь. Словом, первыми фантазировать о нереальной, гипотетической еде стали две большие страны, в которых еда никогда не была в ряду национальных приоритетов, а вовсе не Франция — признанный лидер мировой кулинарии и страна гурманов, где в еде разбирались все — и принц, и нищий. Это, на первый взгляд, парадоксальное обстоятельство объяснялось, однако, просто. Во Франции с едой было все нормально, и французам просто не приходило в голову думать об изменении кухни и кулинарных привычек. В США и в России далеко не блестящее в кулинарном отношении положение с едой стимулировало всевозможные прожекты на эту тему.

Важен был и сам исторический момент — преддверие нового, загадочного XX в. Как раз в этот период были сделаны новые, эпохальные изобретения — появились автомобиль, электрический свет, телефон, радио, кино, звукозапись (граммофон), самолет. Бурное развитие и совершенствование подобных технических достижений стимулировало появление предсказаний о том, что ожидает человечество в будущем. Американцы считали себя застрельщиками мирового технического прогресса. А поскольку быт должен был идти в ногу с техническим прогрессом, то отнюдь не фантазии, а реальные меры по созданию новой организации питания промышленного люда стали разрабатываться в США в 90-е годы XIX в. Именно в это время в США получает небывало широкое развитие консервная промышленность, вырабатывающая рыбные и мясные консервы, консервированные сосиски и знаменитое, потрясшее мир, консервированное сгущенное и сухое молоко. Тогда же появилось и массовое дешевое мороженое — эскимо на палочке и в рожках. То, что совершенно готовая к

употреблению еда создается миллионами тонн и рассылается в десятки зарубежных стран, представляло собой к началу XX в. один из реализованных элементов фантастики. В начале века в США создается и получает небывалое развитие еще одна пищевая новинка — автоматы по продаже бутербродов и синтетических напитков, фаворитом которых становится «кока-кола».

Таким образом, в США в начале XX в. уже реализуется одно из расхожих представлений о еде будущего — она должна быть концентрированной, удобной для транспортировки и длительного хранения, а также высококалорийной.

Россия на рубеже XIX и XX вв. плелась в хвосте технического прогресса, была на 80 процентов безграмотной, отсталой страной, но при этом имела светлые головы ничуть не хуже американских (электролампочка — Яблочков, радио — Попов, аэроплан — Можайский, ракетостроение — Циолковский) и довольно влиятельный слой гуманитарной интеллигенции, весьма гораздой витать в эмпиреях и заниматься «маниловщиной», то есть пустыми мечтаниями. Являясь действительно культурной элитой России, подобной яркому цветку, выросшему на навозной почве, русская буржуазная интеллигенция в исторических условиях начала XX в. предавалась фантазиям о будущем России и мировой культуры с тем большим рвением, чем меньше ощущалось возможностей для реального претворения в жизнь хоть капли этих фантазий. Так сказать, отводили душу, строя воздушные замки, чтобы отвлечься от безрадостной действительности. Таким образом, российская активность в области рассуждений о будущем была порождена конкретными историческими условиями, в корне противоположными американским, — отсутствием всякой возможности для практической реализации разных прожектов. Именно потому, что сами мечтатели были крайне далеки от реальной жизни, а условий для реализации любых, даже скромных фантазий, не существовало, эти мечтания принимали самую нереальную форму. Пища будущего виделась лишь в форме чудесных таблеток, капель и микстур, прием которых создавал возможность беспечного существования, свободного от повседневных бытовых забот.

Таким образом, в начале XX в. сложились два распространенных представления о пище будущего, о пище людей XX в. как века технического прогресса, больших скоростей, небывалого развития науки и стремления человека к лучшей жизни.

1. Пища будущего должна быть концентрированной, калорийной, удобной для быстрого употребления, то есть уже готовой в кулинарном отношении, чтобы человек не тратил время

на ее кулинарное приготовление из пищевого сырья. И к этим идеалам, если еще не полностью им отвечал, приближался американский вариант питания XX в. — консервы, сэндвичи, синтетические напитки и их технические распространители — пищевые автоматы.

2. Пища будущего должна освободить человека от любых бытовых забот по ее созданию, приготовлению, приему. Поэтому она в идеале должна быть сведена к неким питательным таблеткам и микстурам, утоляющим голод и жажду и поддерживающим длительную активность человека.

Этот преимущественно российский идеал пищи будущего так и не получил, да и не мог получить, никакого практического осуществления не только в начале XX в., но и в конце его, ибо от начала до конца подобные идеи были оторваны от действительности, были как бы мертворожденными.

Существовал еще и третий вариант, или третий путь представлений о пище будущего, который был выдвинут всего лишь одним-единственным мечтателем и, следовательно, был непоказателен в социальном плане. Однако он формально опирался на технический прогресс XX в. и имел в виду удовлетворение интересов широких масс. Поэтому, несмотря на всю его фантастичность, этот проект нельзя исключить из перечня различных попыток людей представить себе пищу будущего. Автор проекта считал, что при помощи радио и параллельного с ним устройства со временем будет возможно передавать на огромные расстояния не только звук, но и... ощущения и запахи. Он не додумался до передачи изображения, то есть того, что стало возможным с изобретением телевизора. Это он считал фантастичным и невозможным. А вот раздражать при помощи суперрадиоволн ощущения и вызывать у человека различные вкусовые и ароматические ассоциации он считал вполне технически достижимым.

Поэтому он предлагал к простому, грубому, обычному завтраку, обеду, ужину или ко всякой иной еде передавать по радио «призраки совершенно иных, экстравкусных и ароматных ощущений». «Люди будут пить воду, но им покажется, что перед ними вино. Сытный, но простой обед наденет личину роскошного пира», — так представлял он себе еду будущего. Даже запахи будут в будущем покорны воле радиоволн — «глубокой зимой медовый запах липы, смешанный с запахом снега, будет настоящим подарком стране». Таким образом, предлагалось не изменять в будущем саму по себе пищу, а придавать ей при помощи технических суперсредств видимость вкусной, причем одинаково вкусной для всех. Иными словами, предлагалось в

будущем широко и всеохватывающе обманывать массы по радио, давая им не реальную хорошую пищу, а лишь личину вкусовых ощущений, заставляя их верить этому обману.

Конечно, автор подобных фантазий о пище будущего по-своему видел роль радио в обмане масс, но он уж слишком примитивно и материально изобразил этот обман. Остается лишь добавить, что автором подобных представлений и предложений был известный Председатель Земного Шара, поэт Велимир Хлебников.

Как видно из всех глав нашей книги, насущные, реальные проблемы питания масс и развития кулинарии и в советской стране, и за рубежом решались совсем не так, как это представляли фантасты. Освоение человечеством космоса, создание жилых орбитальных станций во второй половине XX в., подобно экспедициям на Северный полюс в начале века и в 20—30-х годах, заставили ученых и пищевиков-практиков задуматься над вопросом создания не обычной, а специальной пищи, предназначенной для необычайной обстановки, и тем самым вновь как бы оживить споры о пище будущего.

Однако попытки пойти по первому, единственно реальному и практически осуществимому так называемому американскому пути — по пути создания концентрированной пищи малого объема — натолкнулись, по крайней мере в советской космонавтике, на неожиданные препятствия. Созданная для первых космонавтов портативная готовая пища, в основном протертая и запечатанная в небольшие капсулы, насыщенная витаминными и минеральными добавками, выверенная по калорийности, наличию белков и жиров, была после ряда экспериментов и практического употребления в условиях невесомости отвергнута космонавтами. Оказалось, что для их эмоционального настроя, для производственной активности необходима как раз не безликая, абстрактно «полезная», протертая, легкая для усвоения пища, а такие простые, естественные продукты, как черный хлеб, лук, чеснок, мясо куском, настоящая отбивная — вполне земная, нормальная пища вовсе не из будущего, а скорее из прошлого, вроде заливного из рыбы, жареных грубых рябчиков, грибов с лапшой, щей да борщей. Вот тогда работа на далекой околоземной орбите становилась не в тягость, а в радость.

Показательно, что когда в 1986 г. в период «перестройки» один из институтов общественного мнения провел опрос молодых россиян, согласны ли они в будущем питаться «полезными» таблетками, чтобы иметь массу свободного времени, лишь 3,4% опрошенных ответили ясно и твердо — «да!». Такую долю,

следовательно, в народе составляют откровенные лентяи, бездельники и неумехи. Решительно против замены нормальной еды пилюлями были 66%, причем более половины из них считали такую перспективу просто ужасной, а 15—16% никогда не думали о таких вопросах и потому просто не знали, что и сказать.

Так экспериментальным путем (и не на белых мышах, а на людях!) был опровергнут существовавший почти сто лет миф о необходимости в будущем изменить и систему питания, и состав пищи человека. Этот миф оказался реакционным с биологической, физиологической точки зрения и идеалистическим, ирреальным с точки зрения кулинарной и технической. Ни о какой искусственной пище будущего в обозримом историческом отрезке времени, по крайней мере на столетие вперед, говорить серьезно более не приходится. Оптимально хорошей пищей на будущий XXI в. следует признать ту, которая была создана национальными кухнями народов мира на конец XIX в.

Это, конечно, не означает, что наша пища не будет меняться в течение XXI в., как она, кстати, модернизировалась весь XX в. Но эти изменения, происходящие постепенно, касаются как ассортимента наиболее употребляемых продуктов в разные исторические периоды, так и их неодинакового кулинарного оформления в разных странах и взаимовлияния этих разных национальных приемов оформления друг на друга. С изолированностью национальных кухонь к концу XX в., можно считать, покончено, хотя сами по себе эти кухни сохранились в своей неприкосновенности и своеобразии. Из опыта советского общепита хорошо известно, что в послевоенное время, в 60—70-е годы, в прежде исключительно русскую или русско-украинскую кухню населения европейской части СССР проникли (правда, в очень искаженном и упрощенном виде) блюда грузинской, татарской, азербайджанской, узбекской кухни — шашлык, харчо, люля-кебаб, долма, плов, бешбармак, лагман и другие. На рынках Москвы и Ленинграда наряду с исконно русскими пирожками с капустой или с мясом стали торговать татарскими беляшами и кавказскими чебуреками как блюдами серийной, уличной, современной кухни.

Точно также и в кухню США во второй половине XX в. проникли блюда индейской, мексиканской, креольской, итальянской, еврейской, китайской и японской кухонь и были приспособлены для серийного, массового, упрощенного изготовления и уличного спроса (кукурузные лепешки, тортильи, тако, начо, пицца, каччиаторе, креольское гамбо, маринованная солонина в банках, лапша мгновенного приготовления и др.).

Китайские и японские кулинары в США специально создали ряд американо-китайских и американо-японских блюд, в которых китайская и японская кулинарная специфика была сглажена, снивелирована, приспособлена для американского восприятия. Так называемые китайско-американские блюда типа чоп-суи, чоу-мейн ни по названию, ни по составу не являются полностью китайскими и неизвестны в Китае, но стали популярны в 80—90-е годы XX в. в США, где они вошли в стандартный набор блюд в сети кафе быстрого обслуживания.

В свою очередь, чисто американские блюда — хот-дог, гамбургер, сэндвич и протертые супы в банках — получили широкое распространение во многих странах, в том числе и в России, и стали массовой, чуть ли не «народной», быстрой, уличной повседневной едой.

Таким образом, еда в конце XX в. значительно изменилась для всех народов мира, но эти изменения произошли за счет внедрения в привычную национальную еду блюд и изделий чужих кухонь. Степень этих внедрений в разных странах, у разных народов различна и зависит целиком от уровня сформировавшейся к середине XX в. национальной кухни каждого народа.

Во Франции, где уровень национальной кухни всегда был и остался поныне исключительно высоким, влияние чужестранных элементов в кулинарии минимально. В подобных условиях влияние современной американской «быстрой еды», несмотря на гигантскую рекламу и коммерческую напористость, незначительно.

В России же, где советский общепит, а затем и постсоветская кухня не создали прочных, устойчивых, современных национальных пищевых традиций и не воспитали требовательные кулинарные вкусы, американская стандартизированная кухня получила широкое признание, особенно у молодого поколения, ибо представляется им более качественной, чем та, что они знали последние годы как «отечественную» и крайне примитивную в кулинарном отношении.

Эти кулинарные тенденции кулинарного влияния и борьбы за это влияние между крупнейшими национальными кухнями мира будут наполнять весь XXI в., причем возможны разные повороты, обострение борьбы между конкурирующими мировыми кухнями, ибо речь идет о подчинении и о проникновении на гигантские рынки сбыта.

В условиях компьютеризации мира занятия домашним приготовлением пищи будут все более и более сокращаться во всех социальных слоях общества, рынок общепита в каждой

стране будет все более возрастать и, следовательно, борьба за его освоение будет все более углубляться и обостряться. Проблемы еды будущего будут существовать и в XXI в., но они будут лежать в совершенно иной плоскости. Речь идет не о замене еды каким-то концентрированным кормом, а о том — удастся ли прокормить в третьем тысячелетии 6,5 млрд населения Земли и с помощью каких продуктов можно будет это сделать.

Дело в том, что основного продукта питания всех народов — хлеба, или, точнее, разных национальных хлебов — ржи, пшеницы, кукурузы, риса, — уже сегодня не хватает на всех. Еще тревожнее обстоят дела с другим древнейшим продуктом питания человека — мясом, этим признанным источником белков и энергии для человеческого организма. Мясо ныне не только отвергается медициной как одна из главных причин сердечно-сосудистых заболеваний, но и в последнее время рассматривается просто как опасный источник заражения людей смертельными эпидемическими заболеваниями — ящуром, губчатой энцефалопатией (болезнью Крейцфельдта — Якоба). Особенно напугала население Европы последняя эпидемия под названием «коровье бешенство», которая разразилась в Англии в 1994 г. Возбудитель ее не найден. Лечение — бесполезно. Человек в течение двух-трех недель слепнет, глохнет и немеет. В муках он погибает. Впервые коровье бешенство было обнаружено в Англии в 1986 г. В течение полутора лет было забито более 600 больных коров. Думали таким образом предупредить распространение болезни. Но через некоторое время стали погибать люди. В 1988 г. было обнаружено уже 17 тысяч больных животных. В 1994 г. эпидемия разразилась с новой и небывалой еще силой и размахом. Болезнь была обнаружена уже у 150 тысяч коров. Все страны Европы отказались от закупок английской говядины. Английское правительство пошло на чрезвычайные меры — было уничтожено (сожжено!) более одного миллиона голов скота, страна понесла колоссальные убытки. И тем не менее все же 21 человек скончался от каким-то образом просочившихся в торговую сеть зараженных говяжьих бифштексов. Но и отказ от говядины не спас. У овец была обнаружена аналогичная болезнь, получившая другое название — болезнь Скрапа. Выяснилось, что овцы в Великобритании изредка болеют ею вот уже 200 лет, но никогда еще это заболевание не принимало характера массовой эпидемии, как в конце XX в.

В 1997 г. еще одна новая эпидемия поразила куриное хозяйство Гонконга. Пришлось уничтожить свыше одного миллиона кур, чтобы предотвратить заболевание населения. Получается, что мясо вообще опасно — оно может убивать

постепенно, создавая предпосылки сердечно-сосудистых заболеваний, завершающихся инсультом и инфарктом, а может убивать за короткий период, действуя путем заражения.

Именно мясные, белковосодержащие, высококалорийные пищевые продукты к концу XX в. были поставлены под сомнение и стали выпадать из общего баланса мирового продовольствия как раз тогда, когда этого продовольствия стало катастрофически не хватать. Так, уже с середины 90-х годов под сомнение с точки зрения качества попали американские куры и индюшки, при кормлении которых, с целью увеличения веса, применялись стероиды. Некоторые европейские страны сократили импорт американской курятины, а Франция категорически запретила ее ввоз. Начались затяжные «куриные войны». Попытавшиеся нагреть руки на сокращении американского импорта европейские производители курятины попались на обмане потребителей. Летом 1999 г. разразился скандал в Бельгии. Выяснилось, что хваленых бельгийских кур ради быстроты привеса кормили канцерогенным кормом. Двум министрам — сельского хозяйства и здравоохранения — пришлось уйти в отставку.

Еще большую тревогу вызвала эпидемия японского энцефалита у свиней в Малайзии. Эта мусульманская страна, где свиней специально выращивают для собственного потребления и главным образом на экспорт лишь китайские эмигранты, пошла на решительные меры, чтобы пресечь эпидемию. Власти распорядились конфисковать у китайских фермеров и уничтожить свыше 800 тысяч голов свиней, уплатив хозяевам хрюшек их минимальную стоимость и нанеся ущерб государственной казне и фермерам, а заодно вызвав обострение малайско-китайских отношений. Кроме того, на мировой рынок не поступило свыше 1,5 миллионов окороков, что сказалось на росте цен. Даже дичь, считавшаяся благороднейшим пищевым сырьем, уже лишена в конце XX в. своей былой чистоты. Сигнал об этом был получен весной — летом 1999 г., когда выяснилось, что в четырех наиболее «диких» и нетронутых цивилизацией штатах США — Небраске, Оклахоме, Южной Дакоте и Колорадо, — а также в канадской провинции Саскачеван обнаружены очаги «лосиного бешенства» и имеется смертельный случай с охотником на лосей, свежевавшим лосиную тушу без перчаток.

Неудивительно, что напуганное зараженным мясом и курятиной население Европы в ужасе отшатнулось от мясной пищи и стало искать спасение в вегетарианстве. Только за один 1998 г., по данным ООН, свыше 4% европейцев стали новыми вегетарианцами, то есть людьми, до того времени приверженными к мясной пище и с морально-этической

пропагандой вегетарианства ничего общего не имеющими. Количество «вегетарианцев поневоле», или «вегетарианцев от страха», будет становиться в XXI в., несомненно, все больше, ибо заболевания неизвестного и тяжелого характера среди домашних животных, несомненно, будут обнаруживаться и появляться, поскольку они являются следствием тех изменений в природе, которые произошли за последние сто лет в результате вмешательства человека. Природа жестоко мстит за нарушение ее законов.

Но предпринимать меры безопасности и, так сказать, «капризничать» и привередничать в еде, отвергая подозрительное пищевое сырье и выбирая лишь проверенное и чистое, могут позволить себе далеко не все. Дело в том, что экологически чистые овощи, а тем более фрукты, стоят в настоящее время дороже мяса и мясо-молочных продуктов. Подавляющее большинство людей, и это прежде всего относится к России, не в состоянии выбирать. Тем более что «коровье бешенство» поражает не только собственно мясо, но и все продукты мясо-молочного производства, в том числе такие массовые продукты, как молоко и все кисломолочные изделия.

Россия на исходе XX в. не может обеспечить свое население отечественным сельскохозяйственным сырьем. Более 50% продовольственных товаров российские торговцы закупают за границей. А эти товары, как показывает даже выборочная таможенная проверка, на 80% являются суррогатами, произведены с применением синтетического сырья и потому потенциально опасны для здоровья. Но основная проблема состоит в том, что даже такого неполноценного продовольствия в мире катастрофически не хватает. Вот почему проблема еды будущего на пороге XXI в. сводится к поискам новых источников продовольствия и к повышению урожайности (или воспроизводства) прежних массовых продовольственных культур или видов домашних животных. А поскольку домашние животные ныне попали под серьезное подозрение и вызывают недоверие, то в качестве альтернативного мяса будущего появляются рекомендации употреблять собачатину и даже крысятину. Эти рекомендации идут из стран Дальнего Востока, где существует давняя традиция потребления этих видов мяса, а также змей, но надеяться на то, что подобные виды сырья будут использованы как «пищевые» в остальном мире, разумеется, невозможно. Надо не только сломать уж очень прочный психологический барьер, но и разрешить проблему кулинарного обучения европейцев (или американцев) совершенно новым и усложненным методам приготовления этого сырья. А эту задачу решить довольно

трудно, учитывая повальное отмирание в США и в Европе навыков традиционного домашнего (ручного) приготовления повседневной пищи.

В последние десятилетия XX в. в США, а затем и в Европе появились полуфабрикаты готовой пищи, то есть еда, почти целиком готовая к употреблению, запечатанная в банках, пакетах, коробках и нуждающаяся лишь в 3—5-минутном разогревании. Если добавить к этому различные консервы (мясные, рыбные, овощные, фруктовые) и сухие концентрированные супы и каши, то надо признать, что современный средний житель любого крупного европейского и американского города может вовсе обходиться без всякого домашнего приготовления, пользуясь всевозможными полуфабрикатами пищевой промышленности. В этих условиях население постепенно утрачивает навыки приготовления пищи из натурального сырья, отучивается возиться на кухне с приготовлением полного обеда.

Вот почему обучение такого населения новым, а тем более сложным методам кулинарной обработки, прививание ему новых навыков приготовления пищи практически невозможно.

Следовательно, пища будущего, из какого бы сырья она ни производилась, будет в основном состоять из готовых к употреблению пищевых товаров, которые достаточно лишь слегка разогреть или залить кипятком, то есть проявить минимум «кулинарных» усилий.

Опыт американских сетей быстрого обслуживания стандартными пищевыми изделиями и особенно успех «Макдональдсов» в России ясно указывает, что современные поколения готовы воспринимать однообразную, стандартную, неменяющуюся пищу, сносную по своим вкусовым качествам и получаемую без затрат собственного ума, инициативы и энергии, но быстро, в качестве повседневного питания для утоления голода и жажды.

Советская идея середины 50-х годов приучить народ питаться в основном в столовых и брать из столовых завтраки, обеды и ужины на дом, идея освобождения, раскрепощения человека от кухонных забот была успешно воплощена американской системой быстрого обслуживания к исходу XX в.

В советском же общепите эта идея не только не была реализована, но так и погибла, не начав по-настоящему осуществляться, ибо была фактически забойкотирована потребителем. В чем же было дело? В этом стоит разобраться, тем более что победа американского общепита в этом негласном соревновании двух систем ныне существенно проясняет данный вопрос.

Любое общественное мероприятие, чтобы быть успешным, требует, как известно, подготовки и предварительного изучения. Существовало несколько факторов, которые надо было учитывать, чтобы привлечь симпатии потребителей. Во-первых, вкус кулинарных изделий. Во-вторых, форма, в которой они предлагаются. В-третьих, ассортимент этих изделий. В-четвертых, степень стандартизации и объективных показателей качества и количества товара. В-пятых, себестоимость, расчет возможного уровня реализации и проблема утилизации нереализованного материала. По всем этим позициям советский общепит проигрывал, а американский общепит — набирал очки.

Поясним это конкретно.

Самым уязвимым местом советского общепита был вкус еды. Этому критерию кулинарного качества не повезло в советском общепите потому, что он не поддавался количественному учету и по этой причине никогда не включался ни в какие официальные показатели деятельности столовых. Если повар был добросовестен и квалифицирован, то со вкусом, даже если его не учитывали, все обстояло более или менее в порядке. Особенно в маленьких столовках небольших городков, где все знали повара или повариху в лицо и по имени и где можно было, опираясь на тот же ГОСТ, но применяя свои личные знания и умения, готовить вкусно, и уж во всяком случае — терпимо. Вспоминается, например, скромная забегаловка в старинном городке Старице. Этот город нелепо расположился по обеим сторонам Волги, грязной и мутной в этом месте, и, фактически не имея улиц, состоял из какого-то конгломерата полуразрушенных церквей и колоколен, вокруг которых в беспорядке ютились домишки местных жителей. Именно здесь рядом с автобусной остановкой приютился барак с забегаловкой, в которой за простыми стругаными сосновыми столами, по смешным, копеечным ценам кормили неожиданно вкусными блинами с местным душистым липовым медом. В маленьком помещении было чисто, пахло вкусно и царила атмосфера домашности и патриархальности потому, что повариха и официантка были сестрами, да еще двойняшками. На голой тесовой стене четкими печатными буквами были выведены стихи местного поэта — родного дяди веселых и добрых столовских поварих:

Воздух шпилями расколот,
В каждой впадине — века.
Если Старица не город,
То и Волга — не река!

Но такая идиллия — вкусовая (кулинарная) и интерьерно-поэтическая, патриархально-домашняя — была возможна лишь в «медвежьих углах», в глубинке, не испорченной ни цивилизацией, ни бюрократией, ни вездесущими автомобилистами и, главное, сохранившей свою чистоту и независимость вопреки всяким ГОСТам, накладным, раскладкам и т. п.

В больших городах вкус кулинарных изделий в столовых ухудшался прямо пропорционально численности населения и площади жилого фонда. В Ленинграде, например, вообще не существовало такого понятия, как вкус, и из столовых свежему человеку хотелось, прежде всего, убежать подальше.

В американских же забегаловках, то есть в сети кафе быстрого обслуживания, вкус был примитивен, одинаков, но тщательно стандартизирован, и не позволял себе опускаться до отметки «противно». Так что «по очкам» выигрывали американские кулинары, у которых не было «колебаний» между редкими «пятерками» и частыми, сплошными «двойками», а всюду и везде царила уверенная прочная «тройка» или «тройка с плюсом».

Что же касается формы подачи съестных изделий, то здесь американцы бесспорно лидировали, и всегда у них эта позиция оценивалась на «пятерку». Дело в том, что американцы, ориентировавшиеся уже с 20-х годов на торговлю съестными изделиями через автоматы, придумали упаковывать каждую порцию пищи (или две-три порции) в особую изолированную тару (бумагу, картон, целлофан, полиэтилен, фольгу и т. д.), которая была красочно оформлена и несла определенную информацию о пищевом составе блюда — о его компонентах, весе и других качественных показателях пищевого изделия, которое можно было раскрыть и съесть здесь же, в кафетерии, а можно было взять на дом, преспокойно засунув в карман или в сумку. В США никто никого не просил употреблять столовскую пищу дома, ее просто продавали в закрытом виде, удобном для переноса. Естественно, что ее покупали как для непосредственного питания в рабочие часы, на рабочем месте, так и для домашнего употребления — как кому вздумается.

В СССР же уговаривали брать столовские обеды на дом, снижали для этого цены вдвое. Обеды на дом брали единицы, да и не особенно охотно и, главное, нерегулярно: взяв два-три раза, больше в столовую не заглядывали. Почему? Не всегда это объяснялось плохим вкусом. Ведь были люди, и их в большой стране было немало, которые вовсе не умели готовить или были настолько ленивы, что не хотели этого делать и годами перебивались едой всухомятку. Но в столовую за готовыми

обедами все равно не шли. Отчего? А все оттого, что суп в карман не положишь. Нужна посуда, да не всякая. Ведь в кастрюльке или в стеклянной банке суп в автобусе не повезешь — все равно расплещется, да и неудобно втискиваться в автобус или троллейбус с пузатой стеклянной банкой. Правда, для такого случая еще во времена первой мировой войны были изобретены особые приспособления — судки с тремя отделениями — для первого, второго и третьего. Эти трехэтажные плоские алюминиевые кастрюльки, во-первых, трудно было достать, во-вторых, они были приспособлены только для переноса (а не перевозки) еды на короткое расстояние, и, в-третьих, с ними надо было кого-то посылать в столовую. Дети ходить с судками по улице стеснялись, мужья, приходившие усталыми домой с работы и ожидавшие обеда, тоже исключались как подносчики судков, ибо в этом случае «домашний обед» терял всякий смысл — уж лучше и проще было забрести прямо в столовую и там поужинать, а хозяйка, занимаясь другой домашней работой и детьми, не всегда успевала бросить все и сбегать в столовую за обедом. На практике оказалось, что тот, кто проектировал «получение готовых обедов в столовых для питания дома», совершенно не представлял себе, как, в какое время и кем могла осуществляться такая доставка.

В то же время о расфасовке обедов в готовую, удобную и легкую фабричную тару не могло быть и речи. Во-первых, до этого просто никто не додумался, а во-вторых, для этого надо было иметь, то есть создать заново, мощное (обязательно мощное — ведь речь шла об огромной стране) производство упаковочных материалов. В США такая промышленность была создана. Ее производительность исчислялась в 50—75 миллиардов упаковочных пакетов в год. В Советском Союзе и в 70-х годах не всегда хватало даже грубой оберточной бумаги (о полиэтиленовых пакетах тогда и не слыхивали!), и селедку и конфеты-подушечки (без обертки) заворачивали кто во что горазд — в старую газету или в обложку журнала. Об упаковке, а тем более о ее эффектной форме, и о фасовке пищевых товаров, а тем более жидких изделий — супа, компота, киселя, — никто и не думал. Эту, казалось бы, мелочь люди должны были решать индивидуально. И они решали: не брали дешевых и даже порой вкусных обедов — лишь бы не иметь с ними дополнительной мороки.

С ассортиментом в наших столовых было также из рук вон плохо. Хотя меню менялись вроде бы каждый день, выбор блюд, по сути дела, был крайне невелик: щи, борщ, суп крестьянский, рассольник, суп куриный с лапшой, летом — окрошка или

свекольник. Из вторых — тоже не более шести блюд — котлеты, рагу, бефстроганов, азу, гуляш — в сущности, совершенно неразличимые по вкусу, а также одна-две каши (рисовая — обязательно!). Рыба в столовых вообще была ужасной. А гарниры — вермишель, макароны, опять каша — безрадостны и безвкусны. Регулярное потребление подобного ассортимента было просто немыслимо — спустя два-три месяца он приедался до чертиков. И если семья в рабочее время один раз в день пользовалась столовой, то вечером дома от нее хотелось как раз отдохнуть, хотя бы за простым чаем с бутербродом (конечно, с колбасой — чайной или любительской) и с печеньем.

В США вопрос с разнообразием ассортимента пищевых изделий был решен иначе. Там вообще невозможны были бы наши дешевые столовые, в которых готовили ежедневно по 10—12 разных блюд (три салата, два-три супа, два-три вторых, два третьих). Они бы прогорели за неделю. Там каждая сеть кафе быстрого обслуживания специализировалась на одном или максимум на двух блюдах. И выпускала их серийно, а потому могла распределять очень быстро. Но сетей этих было в США более двух десятков, и рядом могли соседствовать заведения пяти-шести сетей.

Так, если одна сеть торговала только пончиками (с разной начинкой), то вторая — пиццей, третья — гамбургерами, четвертая — двумя мексиканскими блюдами (тортильей и тако), пятая — стейками из мяса и шестая — жареной или отварной рыбой.

Посещая эти заведения попеременно, люди могли сами создавать себе то разнообразие, которое им нравилось, хотя они пользовались, в сущности, всегда стандартными блюдами, но набор этих стандартов они осуществляли сами. Таким образом, в общепите США был применен принцип детского «конструктора» — из готовых стандартных деталей каждый собирал (выбирал) себе свой «автомобиль». Конечно, в сущности, в течение года человек «кружился» в одном и том же ассортименте, но у него была, во-первых, иллюзия «свободного выбора», а во-вторых, он фактически выбирал хоть и из одной и той же обоймы, но в том порядке (или беспорядке), который намечал только он сам. И эта отчасти иллюзорная, а отчасти реальная «свобода выбора» и была той решающей «уздой», той гениальной выдумкой (или уловкой) американских психологов, которая позволяла управлять, манипулировать американским «свободным гражданином» и всем американским обществом, не раздражая его, не давя на него, а оставляя ему всегда утешение, что все в своей жизни решает он сам. В советском обществе, и конкретно в советском общепите,

абсолютно пренебрегали такими проблемами, совершенно не задумывались о создании у людей психологического комфорта. Наоборот, считали большим достижением, что продумывали заранее за всех и каждого, что они должны делать, что есть, куда идти и чем заниматься. В этом совершенно серьезно видели «заботу о человеке» и тратили на это уйму средств (государственных), не получая не только никакой благодарности от «опекаемых», но и вызывая недовольство такой заботой. Создавая советскую модель, опиравшуюся на психологию людей начала XX в., по сути дела, на дореволюционную психологию крестьянина, знакомую по русской классической литературе, пропустили, проспали рождение людей с иной психологией во второй половине XX в. и, не приняв во внимание эту свою ошибку, продолжали нелепо гнуть старую линию в совершенно иной исторической ситуации.

Поскольку такие понятия качества, как вкус, разнообразный ассортимент блюд и пищевых изделий, официально в советском общепите не учитывались как объективные данные, а признавались лишь формальные, механические показатели (вес, размер, сорт и т. п.), то это лишало потребителя возможности воздействовать на улучшение системы общепита, то есть создавалось стойкое убеждение в обществе, что советские столовые все равно не переделаешь. Так что и рыпаться нечего. Это, естественно, вызывало озлобление, недоверие к общепиту, а в результате — стойкую апатию ко всей этой системе, которой поэтому старались избегать и держаться от нее подальше. Ведь нельзя было пожаловаться на то, что обед невкусный. Это невозможно было доказать — критериев не существовало. Зато если едоку удавалось доказать, что его обвесили и что котлета меньшего размера, чем положено, а гарнир меньшего объема, чем вместимость половника, то он получал удовлетворение. Но к такой форме отстаивания своих потребительских прав прибегали редко, в основном люди недалекие, сами с бюрократическим складом ума.

Если, например, американец, получивший гамбургер, знал, что его стандартные вес и размер столь же неизменны, как восход и заход солнца, ибо его штампует машина, то советский потребитель, приходя в столовую, никогда не был уверен в том, получит ли он полноценную порцию, скажем, курицы. При этом речь шла не о весе порции — они все были одинаковы по весу, а о реальном наличии в ней съедобного материала. Одни посетители, которым везло, получали грудку или ножку курицы, другим, которым не везло, на тарелки были положены равные по весу крылышки с плечевой костью, где есть было абсолютно нечего.

При этом повар-раздатчик мог проявлять симпатию к отдельным клиентам, всегда давая им полноценную мясную часть, а к другим — неприязнь, постоянно наделяя их крылышком. И тут ничего нельзя было поделать, ибо критерием проверки был вес, а он не нарушался.

В США подобного положения никогда не создавалось. Оно было просто невозможно. Если заведение специализировалось на куриных окорочках, то всем посетителям за одинаковую плату, естественно, подавались совершенно одинаковые ножки. И никаких крылышек. Любимый возглас советских поварих-раздатчиц: «У курицы только две ноги. Где я вам третью ногу возьму?!» — никогда не мог бы прийти в голову американским содержателям кафе. Они закупали сразу тысячу или две тысячи ног, раз кафе специализировалось на данном блюде. Конечно, и в США могли бы подать клиентам крылышки, но только за половинную стоимость и только по требованию и желанию потребителя, а не навязывая ему то, что он не желает. Именно так понимали в США «стандартизацию и объективные показатели качества и количества товара — блюда».

В советском же общепите об этих понятиях никто не задумывался и выдерживать их никто не старался. В этом вопросе американский общепит выигрывал вчистую.

И, наконец, пятый фактор, который не касался потребителя, но который все равно говорил о нежизнеспособности советского общепита и объяснял живучесть американского.

Конечно, в СССР подсчитывали себестоимость общепитовских блюд, оперировали этим понятием. Но при этом вовсе не думали о том, что предприятие общепита может приносить прибыль. Подсчитав себестоимость обеда из трех блюд и увидев, что она почти равна или превышает допустимую отпускную (продажную) цену для заведений данной категории, руководители кафе или столовой просили дополнительных дотаций. И дотации выдавались, или, как тогда выражались, — «спускались». Таким образом, вкусно или невкусно готовились блюда, приносили они выгоду или нет, пользовались спросом или протухали — это ни поваров, ни администраторов общепитовских заведений, в сущности, не заботило. Ясно, что о каком-либо прогрессе, росте, борьбе за клиента при такой организации дела говорить было невозможно. Именно такое положение предопределяло и как бы узаконивало «застой» общепита. В этой связи решался соответственно безразлично и расточительно и вопрос об утилизации нереализованной пищи — испорченной или просто невостребованной.

Если в США добивались 100-процентной реализации

изготовленных в течение суток блюд (если эта проблема возникала), то в СССР масса ежедневно невостребованных блюд просто выбрасывалась на помойку. Неоднократные предписания вышестоящих административных органов сдавать неиспользованную пищу или пищевые отходы предприятиям сельского хозяйства (животноводческим) или содержать при столовых свое подсобное хозяйство (свинарник), как правило, повсеместно игнорировались, для чего изыскивались различные отговорки.

В США появление даже малейших признаков нерентабельности общепитовской точки вызывало немедленную реакцию руководства компании, проводился анализ ситуации, а затем следовали выводы — увольнение неумелого персонала или перенесение пищеточки в другой квартал города. В советском же общепите «плановые», то есть обычные (а не злостные), затраты и растраты средств в результате нерентабельности заведений общепита не вызывали никакой перестройки в деятельности соответствующей «точки». Ясно, что при таких правилах, в таких условиях общепит просто не мог развиваться, ибо его руководство и его персонал занимали заведомо пассивную, безразличную позицию, не были заинтересованы в улучшении работы своей столовой. Ни один из факторов, имеющих важное значение для успеха предприятий общепита, не принимался в СССР серьезно во внимание. Советский общепит почти «сознательно», даже чуть ли не «целеустремленно» проигрывал по всем позициям.

После развала Советского Союза не сразу, спустя пять-шесть лег, стала создаваться российская система ресторанов. По-настоящему ресторанные заведения развернулись только в Москве. На первых порах подавляющее большинство их привлекало иностранных шеф-поваров — это был не только вынужденный, но и принципиально правильный шаг. Нужен был посторонний, критический, придирчивый взгляд со стороны, чтобы по возможности предельно объективно подметить и ликвидировать все те профессионально-кулинарные недостатки, которые были свойственны советскому общепиту и с которыми он органически сросся. И это дало положительный результат. На смену иностранным шеф-поварам пришли национальные кадры иной генерации. И хотя далеко не все рестораны могут считаться ныне образцовыми кулинарными заведениями, все же их общий уровень вырос по сравнению с советскими ресторанами. Ныне рестораны — заведения элитарные. И они со временем могут стать школой высококвалифицированных поварских кадров. В этом их прогрессивная роль. Однако они никогда не станут кухней будущего. Скорее, наоборот, они станут постепенно (не

все, но большинство) заповедниками классической национальной кухни, хранителями кухни прошлого.

Современную мировую массовую кухню в России к концу XX и началу XXI в. представляют иностранные (в первую очередь американские) кулинарные школы и заведения — «Макдональдс», «Пицца-Хат» и другие, демонстрирующие возможности заведений среднего класса, — сети кафе быстрого обслуживания. Российских «пищеточек» подобного класса еще не создано, хотя попытки делаются, например, трактирные заведения «Елки-палки» и «Русское бистро». Последнее лишь внешне и весьма примитивно копирует (или, точнее, пытается копировать) американские образцы, но серьезных выводов и настоящего анализа ошибок и недостатков советского общепита так и не сделано. Вот почему говорить о «кухне будущего» даже в ограниченном смысле, то есть как будут развиваться отечественные заведения общепита в XXI в., какие тенденции будут определять их развитие, пока еще нельзя. Но поиск идет.

Итак, резюмируем то, что нам дал мировой кулинарный опыт XX в., как он конкретизировал и изменил представления о пище будущего, которые существовали на пороге XIX и XX столетий.

Во-первых, говорить ныне о питании в будущем уже не приходится. Совершенно ясно, что пища в будущем должна оставаться традиционной, выработанной веками.

Во-вторых, ясно, что за XX в., особенно к концу его, четко наметилась и фактически сложилась тенденция перехода к употреблению большинством людей в промышленно развитых странах готовой (или полуготовой) пищи промышленного производства. Теперь уже не приходится сомневаться, что домашняя кухня будет все более и более отмирать, терять свои позиции. Ее последнее прибежище — это страны Азии, где сложились древняя и очень высокая национальная кулинарная культура и глубокие традиции домашнего приготовления. Но уж Африка, где подобные традиции и культура отсутствуют, целиком перейдет на потребление промышленных продовольственных товаров американского и европейского производства. Промышленно созданное продовольствие на базе национальных кухонь будет в будущем все более превалировать в Корее, Китае и в Японии. Технический уровень и промышленные возможности этих стран вполне гарантируют их переход на изготовление массового промышленного пищевого материала — консервированных, сублимированных, замороженных и сухих готовых блюд длительной сохранности и быстрого приготовления и использования.

Наряду с промышленно изготовленными пищевыми

товарами, годными для непосредственного потребления, в XXI в. будет возрастать доля общепита в питании населения. Общепит будет существенно теснить и даже вытеснять домашнюю кухню с ее последних позиций. При этом сам общепит будет развиваться в двух совершенно разных, не касающихся друг друга плоскостях: с одной стороны — в ресторанной кухне, где будут воспроизводить и культивировать лучшие образцы домашней кухни XVIII—XX вв., где будет процветать высокое кулинарное мастерство для обслуживания привилегированных, элитарных слоев общества, обладающих средствами оплачивать нестандартную, изысканную профессиональную кухню, целиком освобождающую элиту от всяких кулинарных забот, и с другой стороны — в форме массовой кухни быстрого обслуживания, где будут преобладать или даже целиком доминировать стандартные, одинаковые для всех блюда холодной или «полугорячей» кухни, то есть примерно тот ассортимент пищевых изделий, который выработан к концу XX в. в американской кухне предприятий быстрого обслуживания и который практически проверен среди кулинарно нетребовательного населения десятков стран как «вполне приемлемый» или «вполне сносный». Конечно, и состав американского ассортимента, и его кулинарное оформление могут (и будут!) существенно меняться в других странах в зависимости от их кулинарно-национальных традиций, но выработанный американской системой производства стиль и его три условия сохранятся. Это — специализация каждого предприятия общепита на одном, максимум — на двух видах пищевых изделий или блюд; строгая стандартизация этих блюд по весу, размеру, качеству, внешнему виду, вкусу и запаху; и, наконец, удобная индивидуальная расфасовка или форма подачи этих пищевых изделий: быстро, за стойкой, за столиком, в окошко автомобиля, на запечатанном подносе и т. д. и т. п.

Ни одно предприятие массового общепита в ближайшем будущем, независимо от того, в какой стране мира оно работает, не сможет добиться успеха, если оно не будет выполнять этих трех элементарных условий. Элементарных именно для XXI в. Ибо они учитывают психологию потребителей нового поколения. Отход от этих формальных условий в будущем будет уже невозможен. И это как раз то, с чем мы вошли в XXI в. в области массового общепита. Такова одна из магистральных линий развития общепитовской кулинарии в ближайшем будущем.

Другой магистральной линией в разработке пищи будущего является поиск и расширение применения нового пищевого сырья, точнее, продуктов, прежде слабо или вовсе не используемых в массовых количествах в мировой кулинарии.

Основная причина, заставляющая обращать особое внимание на это направление в развитии мировой кулинарии, — вовсе не стремление к неизведанному или пресыщение обычной, привычной пищей, а недостаток пищи на Земле. Во всяком случае, пока не абсолютный, а относительный: производство основных сельскохозяйственных продуктов не поспевает за ростом населения. И этот факт особенно наглядно обнаруживается к началу XXI в. и, по прогнозам, может привести к массовому голоду в середине нового столетия.

Лауреат Нобелевской премии Норман Борлоуг предупреждает: с конца XX в. человечество увеличивается за одну минуту на 200 человек. Чтобы прокормить людей во всем мире в первое десятилетие XXI в., необходимо увеличить, начиная с 2000—2001 гг., мировой сбор пшеницы на 40% и кукурузы на 45%, иными словами, засеять заново 40 млн гектаров пашни. А это практически невозможно в столь короткий срок. В мире уже к 1999 г. систематически недоедают 800 миллионов человек. А к 2020 г. надо будет прокормить дополнительно родившиеся 1,5 млрд человек. Так что в 2020 г. можно ожидать 2,5 миллиардов голодных, если не принять экстренных мер. Каких?

Дело в том, что естественный прирост основных растительных сельскохозяйственных культур (зерновых, корнеплодов, наземных овощей и т. д.) практически уже достиг потолка при помощи современной селекции и агротехники. На очереди стоит проблема расширения урожайности «неестественным» путем — при помощи биотехногенной инженерии, то есть за счет повысивших природы ряда растений. К концу XX в. наука и экспериментальная сельскохозяйственная практика в США и странах Западной Европы создали 30 видов сельскохозяйственных культур, изменивших свою урожайность в несколько раз при помощи генной инженерии. Казалось бы, выход, по крайней мере для Старого и Нового Света, на будущее найден. Но, во-первых, для Азии и Африки, с их стремительно растущим населением, этого недостаточно, а во-вторых, европейцы все больше и больше сомневаются в полезности использования генетически измененных продуктов в качестве основной и постоянной пищи. Тем не менее, в США производители продуктов питания решительно вступили на этот путь и готовы выбросить на мировой рынок продовольствия в XXI в. генетически измененные сою, кукурузу, помидоры, клубнику, картофель, кофе. Так, уже в первом пятилетии XXI в. почти 50% соевых бобов и 25% кукурузного зерна и муки будут производиться с измененной генетикой.

Уже в конце XX в. трансгенными сельхозкультурами в США

засеяно 20 млн гектаров. Так что, какая бы ни была реакция европейцев на такие продукты, а поворота назад в этой сфере уже не будет. Только перспектива еще большего расширения.

При этом для ряда продовольственных товаров генетические изменения позволяют увеличивать их стоимость не только за счет получения дополнительной массы, но и за счет придания им таких новых качеств, которые позволяют устанавливать повышенные цены. Например, созданы помидоры, не скисающие при транспортировке и засолке, клубника, не содержащая сахар, — для диабетиков, картофель с повышенным содержанием крахмала для паточной промышленности и кофе без кофеина, исключенного не промышленным путем, а в процессе естественного роста кофейного дерева.

Как известно, вторая половина XX в. была периодом бурного развития физики. Человек проник в глубь атома, раскрыл тайны ядерного деления и синтеза. Следующий, XXI в., по крайней мере его первая половина, должен стать — и будет — периодом бурного развития биологии (биотехники, биохимии, биоинженерной технологии). Но достижения биотехнологии, способные дать дополнительное пищевое сырье, причем не только растительное, но и животное (клонирование, выращивание молодняка на гормонах), грозят обострить и загнать в тупик проблему качества пищи будущего. Ведь генная инженерия в области продуктов растениеводства и животноводства может привести к непредсказуемым последствиям.

Как известно, именно в конце XX в. в Западной Европе возникло и стало набирать силу общественное движение за чистую, натуральную, экологически безвредную еду. Это движение было прямой реакцией на использование в агротехнике европейских стран химикалий — гербицидов, пестицидов, нитратов. К концу 1999 г. оно приобрело массовый характер и привело к тому, что рынок экологически чистых овощей и фруктов в Западной Европе достиг объема в 25 млрд долларов. А такой рынок уже способен был серьезно заинтересовать крупных производителей: спрос рос и подталкивал к перестройке агротехники.

Подобная реакция может наступить и в отношении продуктов генной инженерии. Ведь было бы действительно дико, если бы человечество перешло на искусственную и непредсказуемую по своему влиянию на здоровье еду после того, как осознало великое значение натуральных, экологически чистых продуктов. Правда, высокие требования к качеству и натуральности пищи предъявляет пока лишь население Западной Европы. В Азии и особенно в Африке острейшая проблема будущего обеспечения

едой сводится исключительно к количественной стороне дела. Важно обладать чем-то съедобным, а что касается качества — об этом сотни миллионов людей не могут позволить себе задумываться в ближайшем будущем.

Скорее всего, излишки искусственных и полуискусственных (генетически измененных) продуктов, производимых в США и Европе, будут сбываться в бедные страны третьего мира (Азию и Африку), в то время как в обеспеченных, богатых странах — в Западной Европе и в США, а также в Японии, ЮАР — для пополнения недостатка традиционных продуктов будут искать и находить (или развивать) продукты естественные, но имевшие в прошлом узкий диапазон применения. Или будут создавать пищевые продукты нового типа, но на базе натурального пищевого сырья.

В последнее пятилетие XX века в Западной Европе, в США и в странах СНГ появилось «соевое мясо» в виде кусков типа гуляша и фарша-крошки. Как известно, в Китае уже в течение нескольких веков из соевых бобов при помощи различных кулинарных манипуляций вырабатывают соевую пасту, которую можно превращать в «мясо», «рыбу», «творог» и другие продукты, придавая соевой пасте различную плотность и соответствующий запах. Китайские кулинары научились в совершенстве имитировать консистенцию и аромат рыбы, мяса, колбасы, творога, сыра, маскируя под них соевую пасту. Получаемые продукты обладают тем же или даже более высоким содержанием белка, чем их животные прототипы, и в то же время свободны от жиров и холестерина, то есть безвредны на 100%. Эти кулинарные достижения китайской кухни были в 80-х годах XX в. использованы пищевой промышленностью США и стран Западной Европы, которые, создав сходный с китайской обработкой сои технологически упрощенный цикл, добились получения массового белковозаменяющего сырья, вегетарианского, растительного по своему составу и «мясного», «животного» по питательности и высокой доле содержания протеина. Конечно, американское и европейское промышленное соевое «мясо» по своему вкусу сильно уступает китайской «мясной сое», получаемой путем длительных биохимических превращений, но по калорийности и содержанию белка почти не отличается ни от настоящего мяса, ни от китайской сои.

В последнее десятилетие XX в., когда доверие ко всем видам мяса оказалось подорванным и, несмотря на то что мировое производство мяса увеличилось к 1990 г. на 5%, его потребление в 90-х годах в Европе резко сократилось, соевое «мясо» стало завоевывать все новых и новых приверженцев. Не особенно

вкусное соевое «мясо» стало весьма популярным, причем в таких странах, где к искусственным продуктам всегда существовало стойкое предубеждение. Примером может служить Украина, где крайне тяжелое положение с продовольствием в 1994—1997 гг. привело к тому, что туда впервые были завезены значительные партии соевого «мяса» и соевого «фарша», которые совершенно неожиданно нашли сбыт. В известной степени распространению соевого «мяса» в странах СНГ содействует, во-первых, его относительная дешевизна, во-вторых, облегченный вес (по сравнению с сырым мясом — в пять-шесть раз легче!), что сказывается на снижении транспортных расходов, и, в-третьих, практически полное освобождение и продавца, и потребителя от всяких проблем с хранением. Сухое соевое «мясо» может храниться в течение двух-трех лет без всяких изменений при обычной комнатной температуре. Все эти чисто практические и финансовые выгоды перевешивают в глазах современных потребителей негативные стороны соевого «мяса» — его не очень мясной вкус, отсутствие аромата жареного мяса и других «романтических» достоинств. Сытно, полезно, дешево — ну и прекрасно. Соевое «мясо» расширяет ареал своего распространения не только в Восточной Европе (Польша, Чехия, Словакия, Румыния, Украина, Прибалтика), но и в России, где оно все еще относительно слабо известно.

Но начало уже положено. Есть данные, что соевое «мясо» одобрено в качестве продукта, допускаемого во время религиозных постов православной церковью, и поступило на довольствие ряда монастырей. А это говорит о том, что стихийного народного отторжения этого нового продукта в России в XXI в. не состоится: простой народ постепенно будет вынужден привыкать к нему, причем исключительно как к продукту в системе общественного питания, ибо кулинарная обработка соевого «мяса» в домашней кухне абсолютно невозможна — ее не освоят и к ней не привыкнут при существующем уровне кулинарных знаний.

Недоверие и опасение европейцев по поводу зараженного мяса копытных домашних животных, а также бройлерных кур американского производства, в корме которых используются гормоны, заставляет население Старого Света обратить свой взор в будущем не только на искусственное соевое «мясо», но и на так называемые экзотические виды естественного мяса животных, прежде не являвшихся пищевым материалом в питании человека. Это мясо грызунов — нутрии, сурков, тарбаганов, крыс, — которое используется и будет еще шире использоваться в Китае и в Корее в XXI в. Это мясо собак особой породы, которым питались

в редких ритуальных случаях в Китае и особенно в Корее.

Это, наконец, мясо змей, крокодилов, морских черепах, а также кенгуру, страусов, которое уже сейчас, на рубеже веков, вывозится в Европу и США из Африки, Южной Америки и Австралии, прежде всего, для снабжения дорогих ресторанов высокой экзотической кухни.

Разумеется, по своим объемам эти поставки незначительны, но они будут возрастать. Например, выращивание крокодилов и страусов уже принимает промышленный характер, поставлено на поток на специальных зоофермах ряда южных стран.

Это до некоторой степени позволит сбалансировать общемировое потребление мяса в целом, поскольку мясо рогатого скота и свинина, потребление которых сокращается в Европе, будут поступать на рынки Азии и вообще в страны третьего мира, население которого является ныне основным потребителем натурального мяса на земном шаре.

Привлечение в качестве массовой еды некоторых пищевых продуктов, прежде известных, но считавшихся редкими или сословно узкими по применению, также является одним из направлений, по которому человечество идет уже с конца XX в. Как один из примеров таких «новых пищевых продуктов» можно привести перепелок и воробьев. Воробьи, особенно их полевая разновидность, приносят большой вред созревшим зерновым культурам. Вместе с тем мясо воробьев чрезвычайно вкусно, и учитывая, что эта небольшая птичка очень плодовита, воробьи могут дать тонны мяса. Таким образом, уничтожая воробьев, человек достигает двойной выгоды: сохраняется большая доля урожая зерновых и пополняется доля мясной продукции.

Еще более значительна роль другой полевой птицы — перепелки. Эта полевая дичь известна с древнейших времен. Однако использовалась она незначительно по двум причинам: малого веса и того обстоятельства, что ареал ее распространения приходится на степные районы Европы, относительно малонаселенные. В результате перепелки считались дичью второго разряда, да и употреблялись в основном за барским столом, а не в массовом народном питании.

В конце XIX в., когда проблема сбережения свежести пищевых продуктов в России была еще не решена, перепелок ели лишь изредка, летом. Их привозили живыми, в садках, откармливали перед продажей и продавали на рынках Петербурга по 35 копеек за штуку или даже по 1 рублю за пару (крупные особи), по той же цене, что и тетерева. Учитывая, что в то время откормленные домашние утки продавались от 60 коп. до 1 руб. за штуку, следует признать, что перепелки были очень дорогой дичью,

причем их высокая стоимость была результатом значительных транспортных расходов и вообще неудобств с их поимкой и содержанием до продажи.

В конце XX в. все эти неудобства исчезли. Выяснено, что на перепелок вообще не обязательно охотиться. Они превосходно выводятся в инкубаторах, хорошо переносят неволю, быстро размножаются и дают, кроме мяса, — массу яиц. Но главное, перепелиное мясо и яйца — целебны. Перепелки ничем не болеют, и, более того, их мясо и яйца подавляют большинство болезнетворных бактерий. На этом основании продовольственная комиссия ООН еще в середине 80-х годов рекомендовала всем странам обратить внимание на организацию перепелиных хозяйств как на выход из затруднительных ситуаций с нехваткой мяса и яиц. В результате десятки стран, никогда ранее не знавшие, что такое перепелки в диком состоянии, взялись за их искусственное разведение и добились за несколько лет поразительных успехов. В Японии, например, в 90-х годах XX в. ежегодно производилось 25—30 млн перепелиных яиц. В первое пятилетие XXI в. Япония намерена выйти на уровень 40—50 млн перепелиных яиц в год при ежегодном забое 0,5 млн перепелок. В России же, где перепелки водятся в диком состоянии и иногда массами гибнут в Причерноморье весной после перелета, налаживание организованного хозяйства по производству перепелиного мяса и яиц только начинается. В 1998—1999 гг. Россия произвела всего 8 млн перепелиных яиц. В XXI в. ожидается существенное расширение этих показателей, так что если эта отрасль птицеводства получит развитие, то внутренний рынок сможет уже к 2005 г. почувствовать изменения с «приходом» на него перепелиного мяса и яиц.

«Новым» продуктом питания, предназначенным для избавления землян от грозящего им голода в будущем, должны стать рыба и другие морепродукты.

Несмотря на то, что в XX в. впервые были сделаны значительные усилия по освоению запасов океанической рыбы и морепродуктов, это не дало адекватных результатов в снабжении населения в большинстве стран рыбной пищей, а лишь привело к хищническому уничтожению ряда наиболее ценных пород рыбы. Классический пример такого расточительного и бесхозяйственного пользования важнейшим пищевым материалом дала наша страна в 60—70-е годы.

Между тем, мировой океан — это кладовая пищи, которую прежде всего необходимо хорошо изучить и уже затем приступить к ее рациональному и бережному использованию. И тогда она вознаградит прилежного и умного хозяина, как это видно на

примере тех немногих стран, которые издавна построили свое рыбное хозяйство, — Норвегии, Голландии, Японии.

В большинстве же стран мира, расположенных на побережье океанов и морей, развитого рыбного хозяйства вообще не существовало до самого последнего времени. Так, народы Индии, арабских и африканских стран практически не знают, что такое рыбный стол. Это исторически связано с тем, что у этих народов отсутствовали технические средства и возможности для освоения морского рыболовства и у них не сложилась рыбная кулинария. Лишь к концу XX в. технические условия изменились, и такие страны, как Китай, Индия, Индонезия, Таиланд, Малайзия и Бангладеш, находящиеся в благоприятном для рыболовства географическом положении, становятся на рубеже веков лидерами по производству и экспорту морской пищи. И это абсолютно новое мировое явление, которое в XXI в. окажет существенное воздействие на изменение характера питания многих народов.

Индия, например, до 70-х годов XX в. вообще не знала, что такое рыболовство, и не имела рыбного флота. А в индийской национальной кухне и в кухне сотни народов, населяющих полуостров Индостан, не было ни одного блюда из рыбы или морских продуктов.

В 70-х годах были сделаны первые шаги по созданию прибрежного лова, и поскольку это была неосвоенная целина, результаты сразу были впечатляющи. Уже к середине 70-х годов Индия смогла экспортировать рыбу на 70 млн долларов. А в 1998 г. экспорт рыбы дал Индии 1,25 млрд долларов. При этом внутреннее потребление рыбы возросло с 4 кг на душу населения в 80-х годах до 9 кг к концу 90-х г., то есть в два раза.

К 2005 г. ожидается, что объем экспорта рыбы и морепродуктов из Индии составит 4 млрд долларов! К началу XXI в. Индия по улову креветок уже вышла на второе место в мире. Эти результаты стали возможны не только потому, что Индия обладает большим побережьем Индийского океана, но главным образом потому, что она не повторяет печального опыта рыбного хозяйства СССР и его бездарной организации. Если в рыбном хозяйстве СССР практически пропадало до 60% улова и, кроме того, были высокие накладные расходы на топливо, транспорт, заработную плату и т. п., то в рыбной промышленности Индии, рассчитанной на развитие в XXI в., все обстоит иначе, чем в советском рыбном хозяйстве 60—70-х годов.

Как известно, советские «рыболовы», использовавшие мощную рыболовную технику, целые флотилии, выбрасывали в море всю рыбу, если трал не приносил то, что было

«запланировано» по виду, размеру, весу и породе и на что были ориентированы разделочно-сортировочные машины на борту сейнера. Из-за этого фактически вся работа велась наполовину впустую. Но это никого не заботило. Все убытки несло «богатое» государство.

При доставке рыбы в порт примерно 15, а то и 20% «отсеивалось» в результате порчи в ожидании приема, пересортицы и по другим столь же «веским» причинам. Из отправленного в торговую сеть улова до 35% гибло из-за неряшливой транспортировки, небрежного хранения на базах и в магазинах, а при поступлении непосредственно в торговые точки из-за плохого, затяжного сбыта половина, а то и больше, предназначенной к торговле рыбы списывалась, уничтожалась, выбрасывалась на свалки, как протухшая, испорченная. Забота о здоровье трудящихся была поставлена «высоко».

В современной, только-только развертывающейся рыбной промышленности Индии, Китая, других стран третьего мира, рассчитывающих на прорыв в XXI в., все делается абсолютно наоборот. Во-первых, все, что попадает в трал от первого до последнего его заброса, тщательно сохраняется — до мельчайших рыбок. Во-вторых, по прибытии в порт сейнеры ни минуты не ждут разгрузки. Как только перебрасывается трап, десятки носильщиков бережно переносят рыбу на берег. В-третьих, рыбу никуда более не везут, не транспортируют, не мнут и не пакуют. Тут же в порту, буквально в нескольких метрах от причала, устроены просторные легкие ангары, в которых десятки женщин всю рыбу тотчас же вручную сортируют, раскладывая по видам и размерам в специальные ячейки-ящики на стенах холодильных установок. Разборка идет очень быстро независимо от количества поступающей рыбы. Здесь предпочли убыстренную, но очень квалифицированную и аккуратную разборку в сочетании с глубоким замораживанием. Единственная операция, которая предпринимается для рыбы определенных пород, — это освобождение от внутренностей и голов. Эта операция делается в соседних цехах после предварительного замораживания рыбы. Отходы немедленно перерабатываются на органические удобрения или брикетируются и отправляются на звероферм как корм. Ничто не пропадает. Даже единичные экземпляры рыб, отличающиеся от массовых, выявляются и используются — либо поступают в научные учреждения для изучения, либо выгодно продаются в зарубежные музеи.

Но это еще не все. Рыбное хозяйство XXI в. будет построено не только на ведении рационального океанического рыболовства, но и, в большей степени, на так называемой аквакультуре, когда

расходы на лов совершенно отпадут или сократятся до минимума.

Есть три способа разведения рыбы, которые будут широко использоваться в XXI в. странами, имеющими морское побережье.

Первый способ — традиционный. Отгораживается залив или бухта и туда запускается вода из океана или моря вместе с рыбой, которая затем в этом «загоне» подкармливается. Средний «урожай» при таком способе рыболовства — 300 кг креветок или 700 кг рыбы с гектара.

Второй способ — экстенсивный. В искусственный резервуар запускается морская вода с икринками рыбы определенных, желаемых пород.

Третий способ — интенсивный. К нему прибегают в основном промышленно развитые страны. В искусственный водоем запускаются икринки рыбы, которые подкармливаются специальными кормами. Их вес увеличивается в 5 раз по сравнению с экстенсивными водоемами, и, следовательно, есть возможность «снимать» пять «урожаев» в год.

Однако такое усовершенствование имеет негативные стороны. Кормовые порошки, которыми регулярно подкармливают мальков, портят чистую воду, и для ее очистки время от времени приходится вводить в водоем такие препараты, как формалин и фуразолидон. А они, в свою очередь, «портят» рыбу, изменяя ее вкус и запах. И тем не менее аквакультура в сочетании с рациональным рыболовством позволит иметь в XXI в. значительное прибавление количества еды. Это выдвигает дополнительную задачу — приобщить многие народы, которые до XXI в. не знали, что такое рыба, к ее потреблению. А это значит, что в разрешении проблем питания населения земного шара в будущем большую роль должно сыграть кулинарное просвещение.

Вообще, значение кулинарии в будущем должно резко возрасти. Только от высокого уровня кулинарного приготовления зависит, будет ли значительная или хотя бы заметная часть человечества питаться «новыми» пищевыми продуктами, о которых мы упоминали в этой главе. Как нельзя актуальной и верной оказывается китайская пословица «нет плохих продуктов — есть плохие повара», которую в XXI в. можно будет принять в новой редакции — «у хороших поваров съедобным и вкусным может стать любой продукт питания».

• • •

Итак, в будущем мы будем питаться не пилюлями и концентрированными микстурами, а самой разнообразной животной и растительной пищей в высококвалифицированной кулинарной обработке. И это не туманные фантазии начала XX в. о еде будущего, а вполне осуществимая и ощутимая реальность XXI в. Вот так изменились за ушедший век время и сами люди. Бояться или опасаться будущего как чего-то неясного, неизведанного в быту мы, в принципе, не должны. В принципе...

notes

Примечания

1

Князь П. И. Багратион умер 7 октября 1812 г., а первое блюдо с макаронами во французских и итальянских ресторанах в России появилось не ранее 1823—1824 гг. Правда, князь Багратион участвовал в Швейцарском походе вместе с Суворовым в 1799 г., но тогда, пожалуй, ему было не до макарон. Ведь даже базы снабжения русских войск хлебом и то не были заранее подготовлены австрийскими союзниками, и русские воины голодали.

2

Каша размазня, не заправленная никакими жирами.

3

Гречневая каша, заправленная льняным маслом.

4

Скандал по поводу американской тушенки принял чуть ли не международный характер. Дело в том, что и в американской армии еще в конце XIX в. были отмечены случаи отравления чикагскими мясными консервами. Так, из 5462 человек, считавшихся погибшими во время испано-американской войны 1898 г., лишь 249 человек были непосредственно убиты на поле боя или умерли позднее от огнестрельных ранений. Остальные же — свыше 5200 человек — умерли от «желудочных болезней», то есть попросту отравились тушенкой. Поскольку жалобы на недоброкачественность американской продукции поступили не только от военного ведомства США, но и из ряда латиноамериканских и других иностранных государств, армии которых снабжались из США, то замять скандал «по-домашнему» не удалось, и в 1906 г. после долгих проволочек Конгресс США принял закон «О чистых продуктах», ужесточавший проверку пищевой продукции, идущей на экспорт.

5

Столовые деньги до XX в. превышали жалованье у генералов почти втрое, а у средних офицеров (ротных, батальонных командиров) — вдвое. С 1899 г. жалованье средних офицеров было повышено втрое, и столовые деньги стали составлять после этого только их жалование. Такое положение сохранялось вплоть до первой мировой войны. Правда, с 1909 г. офицерам стали платить наряду с основными столовыми деньгами еще дополнительные столовые деньги в связи с дороговизной (инфляцией). Они составляли от трети до половины основных столовых.

6

Украинские мелкобуржуазные партии были образованы: РУП в 1900 г., националистическая в 1900—1903 гг., демократическая в 1904 г., Спилка в 1904 г., радикальная в 1905 г.; польские: крестьянская в 1904 г., конституционно-демократическая в 1906 г.; грузинские: социал-федералистов в 1904 г., народная в 1905 г., эсеров в 1905 г., конституционно-демократическая в 1906 г., прогрессивная в 1906 г.; еврейские: Бунд в 1897 г., Поалей Цион в 1900 г., независимая рабочая в 1901 г., народная в 1906 г.; бессарабские: партия центра в 1905 г., национал-демократическая в 1905—1907 гг.; татарские: «Иттифак-аль-муслимин» в 1905 г., конституционная мусульманская в 1905 г.; армянские: «Гнчак» в 1887 г., «Дашнакцутюн» в 1890 г. В дореволюционной Государственной Думе было свыше 30 польских депутатов — представителей высшего титулованного дворянства, журналистов, землевладельцев, военных; почти полсотни украинцев — представителей украинского дворянства и буржуазной интеллигенции, а также купечества; более 10 грузин — дворян и буржуазной интеллигенции. Почти столько же было и евреев — адвокатов и раввинов. Мусульманские депутаты также составляли в общей сложности почти 40 человек, но они были разбиты на четыре изолированные группы: европейских, крымских, кавказских, среднеазиатских мусульман — суннитов и шиитов. Самая большая группа — 20 человек — состояла в основном из казанских татар и башкир. Здесь преобладали муллы и купцы, деятели земской мусульманской администрации и мусульманских школ.

7

Автор этого псевдонима не установлен.

8

Автор этого псевдонима не установлен.

9

Впервые в русской кулинарной литературе правильное различие постной пищи от вегетарианской.

10

Автор этого псевдонима не установлен.

11

Французские фрукты выдавались за особую плату сверх 6 марок.

12

В России меню царя рисовали тоже академики Бенуа и Васнецов!

13

Последний Бурбон, то есть последний претендент на французский престол Генрих V, он же граф де Шамбор, которому «перешел дорогу» Наполеон III.

14

Елец — Cyprinus leuciscus, ныне водится только в реках Скандинавии (Швеции). В 1999 г. на гастролях в Москве шведский повар Кристер Лингстрём демонстрировал как редкое шведское блюдо картофельные блинчики с икрой из белой рыбы, которая, однако, была неверно названа в меню — «уклейкой», так как русские переводчики не могли найти русский эквивалент слову Vitfisk (Bleak Roe). Елец был прочно забыт в России.

15

Картхаус — местечко в Рейнской Германии в 6 км южнее г. Трира на р. Мезель. Известен с древнейших времен (с античности) как один из центров «домашней культуры», в частности древнейшей европейской породой ручных кошек с длинной серо-голубой шерстью.

16

ЦХСД, Архив президента РФ, февраль 1989 г. Перечень № 49, II — III/33.

17

РЦХИДНИ, ф. 17, оп. 84, д. 383, лл. 74, 74 об, 75, 75 об., 7.

18

РЦХИДНИ, ф. 17, оп. 84, д. 383, л. 108.

19

Не следует забывать, что даже водка стала продаваться в России в бутылках лишь с начала XX в, а до тех пор ею торговали только в розлив, причем минимальной мерой (на вынос из трактира, кабака) было ведро. Что же касается молока, то оно, как и кефир, стало впервые продаваться в Москве в бутылках лишь в 1928 г. Торговля молоком в розлив, кружками, даже в Москве продолжалась вплоть до 1962 г. А в провинции, даже в Московской области, торговля молоком в розлив, из цистерн, не прекращалась и в 80-е годы.

Следует иметь в виду, что государственные издательства вообще не ставили своей задачей издавать кулинарную литературу, занимаясь в основном партийным просветительством, в то время как художественная литература в начале 20-х годов была отдана на откуп кооперативным и полугосударственным издательствам, вроде издательства Гржебина или «Всемирной литературы» под руководством М. Горького. Так что кулинарную литературу могли бы издавать только частные издательства. Но именно туда авторы не шли, предпочитая прирабатывать не книжками, а содержанием частных столовых.

Именно поэтому в начале 30-х годов (1932—34 гг.) пришлось вводить отмененные в 1918 г. паспорта!

Russia. The official report of the British Trades Union Delegation to Russia and Caucasia. Nov. and Dec. 1924. London. 1925.

23

Англичане в своем отчете, написанном для английского читателя, все цены и размеры заработной платы в СССР передают в английской валюте.

То есть 150 г (имеется в виду английский фунт — 453 г).

25

На новых путях. Итоги новой экономической политики 1921—1922 гг. Выпуск I. Торговля / Под ред. В. П. Милютина, А. М. Лежавы, С. Г. Струмилина. М.: СТО, 1923

26

Грамотным с кулинарной (и одновременно медицинской) точки зрения было приготовление жареных блюд на растительном масле, но при условии его предварительного перекаливания. Об этом международно известном приеме, однако, советским кулинарам совершенно не было известно. Сливочное же масло не приспособлено для жарения, так как быстро разлагается на воду и так называемую дурду — вытопки.

27

Певзнер М. И. Рациональное и лечебное питание. 3-е изд. / При участии Л. Б. Берлина, И. И. Бутина, О. Л. Гордона и др. М—Л., 1935

Похлебкин В. В. Чай, его типы, свойства и употребление. М., 1968

29

Полпреды сообщают... Сборник документов. Август 1939 — август 1940 г. Док. № 24, 42.

Куприянов Г. Н. От Баренцева моря до Ладоги. Л., 1972

Таким образом, в СССР уже во время войны, в 1943—1944 гг., пищевая промышленность разработала пищевые концентраты, которые в 90-х годах XX в., спустя 50 лет, пришли к нам из США в виде пюре «Uncle Ben's» как некая заграничная новинка, как последний писк западной кулинарной моды. На самом деле пионерами в создании этих пищевых изделий были ученые и кулинары СССР.

То есть салаты, соусы, каши, супы, вторые блюда из рыбы, птицы, дичи, мяса, грибов, яиц, пироги, запеканки, котлеты всех видов и любого состава — рыбные, мясные или овощные.

33

Оставшееся «теоретически» возможное сообщение с Ленинградом через Ладожское озеро не могло быть использовано по ряду причин. Во-первых, по военным соображениям, поскольку здесь действовали военно-морские силы не только Финляндии, но и Италии, совокупно превышавшие боевую мощь советской Ладожской флотилии, во-вторых, из-за опасности судоходства транспортных судов по Ладожскому озеру вследствие мелководья и частых штормов в этой акватории. Оставалась лишь единственная возможная связь — зимой, по льду озера.

34

Дневник сохранился в силу того, что был приобщен к делу И. И. Жилинского, арестованного по доносу органами НКВД. Автор был обвинен в клевете на советскую действительность и приговорен к расстрелу, замененному затем 10 годами тюрьмы. Но Жилинский умер, не успев отправиться в лагеря. Его дневник был обнаружен в архиве в 90-х годах работником прокуратуры Г. В. Андреевским, который сделал с него фотокопию, а в 1994 г. передал этот дневник в один из журналов для публикации.

35

Здесь мне, возможно, нынешняя «всезнающая» и «все повидавшая» настырная молодежь не поверит: «Как можно не знать, что такое красная икра, и тем более не купить ее задешево?». Но я должен подчеркнуть, что одним из поразительных феноменов довоенной советской действительности был ярко выраженный формализм и механизм восприятия действительности.

Бережков имеет в виду, конечно, весьма популярную тогда вареную гамбургскую колбасу — толстую, 16 см в диаметре, с ободком из нежнейшего шпига, и похожую на нее по размерам языковую колбасу, в центре которой располагался натуральный копченый отварной язык, начиненный светло-зелеными фисташками, а также копченую, твердую и ароматную брауншвейгскую колбасу. Их классические немецкие названия никого тогда не смущали, никому в голову не приходила дикая мысль о переименовании традиционных или национальных пищевых изделий.

Статистический материал приводится по изданиям:

Пищевая промышленность в хозяйственном комплексе союзных республик и экономических районов / Под ред. А. С. Шатхана. М.: Пищевая промышленность, 1976

Пихоя Р. Г. Советский союз: История власти — 1945—1991. М.: Изд-во РАГС, 1998 (РАГС — Российская академическая государственная служба при президенте РФ)

Показательно, что в конце XX в., в 90-х годах, когда сложились новые, рыночные условия, формализм и некомпетентность в области «кукурузоведения» продолжают оставаться на прежнем, «советском» уровне. И в коммерческих, и в муниципальных магазинах, да и на базарах продолжают торговать желтой, очень крупнозернистой кукурузной «мукой», хотя и с несколько меньшим сечением крупинок, чем в советские времена. Между тем, при мусульманских мечетях торгуют белой кукурузной мукой, т. е. мукой без всяких кавычек. Ее привозят частники из Средней Азии, и ее цена в 5 раз превышает цену «магазинной» муки. Однако и этого доказательства существования настоящей кукурузной муки — для нашей российской торгсети — недостаточно.

39

В состав Центрального экономического района входят следующие области: Брянская, Смоленская, Московская, Калужская, Владимирская, Ивановская, Костромская, Калининская, Ярославская, Орловская, Тульская, Рязанская.

Через несколько лет Рытов за гигантские хищения и махинации с валютой был осужден и расстрелян.

41

Шеф-повара глав государств и правительств во всех странах являются (и должны быть!) членами международного кулинарного закрытого клуба «С. С. С.» («Шефы глав государств»), куда принимаются лишь супермастера международного класса. Советские повара никогда не входили в эту высшую профессиональную организацию, т. е. никогда не были объектом строгого поварского контроля. Они нуждались лишь в проверке органами КГБ, которых профессиональный кулинарный уровень не интересовал.

42

М. Ильин — псевдоним Ильи Яковлевича Маршака (1895—1953). Его книга «Рассказ о великом плане» была переведена в середине 30-х годов почти на все языки мира. А. М. Горький назвал ее «удачным и смелым опытом изображения перспектив социалистического строительства». В детстве ее прочитали все те, кто позднее прославил СССР на разных поприщах — в политике, науке, технике, искусстве.

43

Чем древнее виноградная лоза, тем больше она плодоносит, тем вкуснее, сочнее, слаще рождаемый ею виноград и тем лучше вино. В Израиле и других странах Средиземноморья есть лозы, насчитывающие по 300—400 лет, и одна единственная лоза такого возраста способна прокормить несколько поколений большой семьи.

Добавим от себя: еда как компонент услуг, которые можно было получить в американской провинциальной аптеке (а ведь здесь ели не только мороженое, но и яичницу, сандвичи, горячие сосиски, ветчину!), по своему характеру укрепляла тот элемент доверительности, домашности, уюта и успокоения, который характеризовал вообще аптеку как заведение, где оказывали не только первую оздоровительную помощь заболевшему телу, но и помощь душе (советом, в беседе), и даже занимались чисто юридической, прочной, основательной гарантией человеческого благополучия (аптекарь мог выступать в роли нотариуса).

45

Данные предоставлены компанией «Atlantis Info Group». Цены даны до деноминации.

46

В России западноевропейская плита получила название «английская печь», так как ее металлические (чугунные) части поставлялись исключительно из Англии.

47

Разработчики тиховарки на Свердловском машиностроительном заводе им. М. И. Калинина не скрывали, что некоторые технические решения они заимствовали из области японских ноу-хау.

48

Первая посудомоечная машина была создана во Франции в 1896 г. и предназначалась для парижского ресторана «Маргюэри», одного из наиболее посещаемых «буржуазных массовых ресторанов». Таким образом, не только эволюция очага и кухонного оборудования интенсивно началась в XX в., но и механизация побочных процессов, связанных с кулинарным производством, наступила также только в начале XX в.

49

Автор не дословно переводит с французского, а дает читателю представление о составе блюд (прим. ред.)

Пропорция: на 1 кг лука — 250 г сыра (4:1)

Все даты указываются по юлианскому календарю, то есть в те дни и месяцы, когда они должны соблюдаться по сезону, а не с перенесением их на две недели вперед по григорианскому календарю.

52

Пирамида символизирует церковь как организацию, поэтому творожная пасха обычно увенчивается крестом (сахарным), а по бокам пирамиды деревянной формой выдавливаются рельефные изображения крестов.

53

Франция — классическая страна кулинарного мастерства в Европе начиная с XIV—XV вв. и до XXI в. В то же время Франция в течение 1000 лет — с VIII и до конца XVIII в. — была классической католической страной. Французские короли имели редчайший титул «христианнейших», дарованный им Римскими папами. Вот почему кулинарный календарь католических праздников я даю на примере Франции.

54

Здесь представлены религиозные традиционные праздники двух конфессий: англиканской и пресвитерианской — официальных церквей Англии, Уэльса, Шотландии и Северной Ирландии.

Это особенно подкрепляется не только их символикой, то есть тем, что оба эти продукта чисто белые, но и тем, что они входят во все блюда, а также тем, что они регулируют пищеварительный процесс — служат закрепительным средством при расстройстве желудка (рис) и слабительным — при запорах (слабый раствор соли в воде).

56

Мариэтта Шагинян в своей известной трилогии о семье Ульяновых совершенно неверно трактует понятие «ситный» как ни белый, ни черный, а как бы серый.

Между тем именно баранина и конина из всех видов мяса, за исключением лишь красной дичи (медвежатины и оленины), являются самыми полезными, насыщенными необходимыми для человека белками и другими веществами и микроэлементами. Свинина и говядина, столь распространенные в питании славянского населения России, во многом уступают по своей пищевой ценности и баранине, и конине.

58

Чай можно заваривать и пить только из фарфоровой посуды. Даже заварка в фаянсовых и керамических чайниках не дает никакого эффекта, не говоря уже о металлической посуде, которая приносит довольно ощутимый вред.

59

Докладная записка Берии на имя Председателя ГКО И. В. Сталина № 114/6 от 27.01.45. «Исторический архив» № 5, 1993.

«Исторический архив» № 5, 1993 г., стр. 129